

LES ENTREPRISES AGISSENT POUR UN CACAO DURABLE

ENGAGEMENTS SOCIÉTAUX ET ENVIRONNEMENTAUX
DES ENTREPRISES DANS LA FILIÈRE DU CACAO



Syndicat
du
Chocolat



SOMMAIRE

- 04/ Indicateurs clés du chocolat
- 06/ Les enjeux sociaux et environnementaux de la filière cacao
- 08/ Les coopératives, levier pour un cacao durable et de qualité

S'ADAPTER ET AGIR FACE AU DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE

- 12/ L'agroforesterie : inventer l'avenir de la filière cacao
- 16/ Nouveaux plants : vers de meilleures cultures
- 18/ Renouveler les plants pour préserver la filière et la forêt

POUR UN MODÈLE DE PRODUCTION DURABLE ET RÉMUNÉRATEUR

- 22/ Développer l'expertise des planteurs
- 26/ Améliorer les conditions de vie des planteurs
- 30/ Favoriser l'autonomie des femmes
- 32/ Travail des enfants : une lutte inflexible pour la filière
- 36/ Priorité à l'éducation

- 38/ Des entreprises engagées pour un cacao durable
- 44/ Vers une responsabilité partagée
- 46/ Le secteur en France et le Syndicat du Chocolat



PAS DE BON CHOCOLAT SANS BON CACAO !

Derrière cette maxime se cachent les enjeux sur lesquels tous les acteurs de la filière travaillent depuis la fin des années 90 à différents niveaux. Quand on parle de chocolat, produit synonyme de plaisir par excellence, on ne peut se désintéresser du cacao, matière première, qui doit être d'une qualité optimale et produit d'une façon irréprochable. Ces deux exigences portées par les différents acteurs de la filière sont intimement liées et s'articulent autour de la durabilité.

Les planteurs doivent pouvoir vivre de la culture de leur cacao dans des conditions décentes pour l'ensemble de leur famille et de leur communauté. Au-delà de la rémunération, cela passe par l'amélioration des infrastructures, des soins de santé, par le renforcement de la gouvernance locale, l'autonomisation des femmes et l'éducation des enfants.

Depuis 2001, date de la signature du protocole Harkin-Engel, les acteurs de la filière se sont engagés à mieux détecter les pires formes de travail des enfants et à traiter activement ce problème. De très nombreuses actions ont été engagées au travers de l'International Cocoa Initiative et la World Cocoa Foundation.

Des normes pour une meilleure traçabilité

En France, le Syndicat du Chocolat a été la cheville ouvrière de la mise en place d'une norme européenne de certification de la filière cacao-chocolat. Initié en 2012 aux côtés du Comité européen de normalisation (CEN) et de l'International Organization for Standardization, ce processus, qui a réuni une quinzaine de pays, des ONG, des associations de consommateurs et des organismes scientifiques, devrait

déboucher en 2018 sur une norme fondée sur des critères de durabilité et de traçabilité. Le lancement du nouveau label « Cacao Origine Côte d'Ivoire », le 4 octobre 2016, montre lui aussi combien la qualité ne peut être dissociée de critères de production durables : conditions de travail, juste rémunération et autonomie des producteurs, respect de la biodiversité...

De nombreux défis à relever

Aujourd'hui, le dérèglement climatique représente la plus grave menace pour la filière cacao. Face à un tel défi environnemental, la mobilisation doit être systémique et plus que jamais collective. Le développement de l'agroforesterie constitue à cet égard une réponse prometteuse, de même que la recherche appliquée, pourvoyeuse de plants de cacaoyers plus résistants et plus productifs. Du planteur au chocolatier, cette montée en puissance des exigences et des contraintes ne peut s'effectuer qu'au travers de structures solidement organisées, telles que les coopératives, dans un système "gagnant-gagnant" garant de nombreuses avancées sociales et agronomiques.

Vers une boucle vertueuse

À travers une multitude d'exemples, c'est cette boucle vertueuse amorcée depuis de nombreuses années que le Syndicat du Chocolat entend dérouler dans ce panorama. Cet état des lieux non exhaustif est le fruit d'un travail collectif entre les acteurs de la filière, des organismes scientifiques, des institutions et des ONG. Il engage à poursuivre et élargir le dialogue entre les différentes parties prenantes de la chaîne de valeur. Afin que la valeur ne soit pas un vain mot en matière de cacao.

LES INDICATEURS CLÉS DU CHOCOLAT

Les chocolatiers en France, de la PME familiale au grand groupe international

En 2016, la profession de la chocolaterie représente près de 120 entreprises dont 90 % de PME.

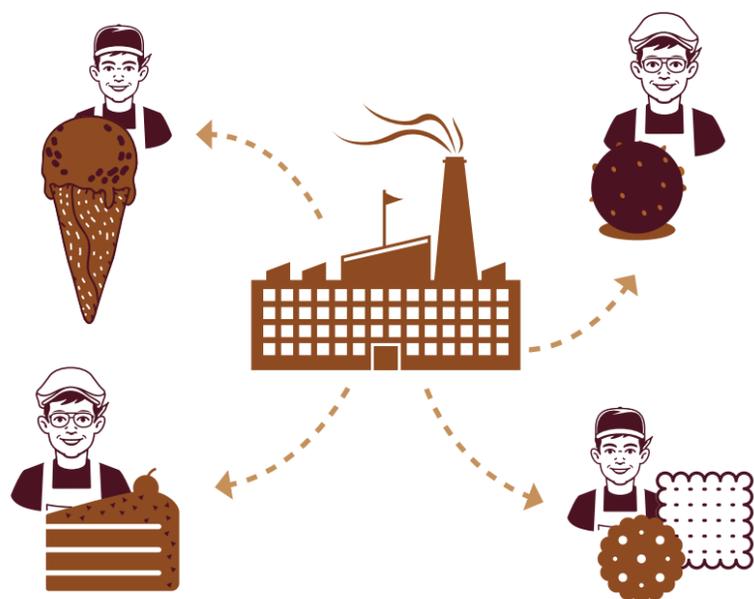
Elle emploie plus de 30 000 salariés au total (dont 15 850 en production industrielle) et participe à l'activité économique de toutes les régions françaises.

Certaines entreprises, dites de première transformation (Cargill, Barry Callebaut, Cémoi, Valrhona), transforment la fève pour fabriquer la masse de cacao qui sera ensuite utilisée par les chocolatiers, indus-

triels ou artisans, et fournir les entreprises utilisatrices de chocolat (glaciers, biscuitiers, boulangers, pâtisseries...).

452 000 tonnes de chocolat sont fabriquées dans l'Hexagone :

- 367 100 tonnes sont vendues aux consommateurs en France et à l'international ;
- 185 700 tonnes sont vendues aux professionnels qui utilisent le chocolat comme ingrédient (glaces, biscuits et gâteaux...).



LE MARCHÉ DU CHOCOLAT EN FRANCE EN 2016

120⁽¹⁾
entreprises

15 852⁽¹⁾
emplois directs

30 %⁽²⁾
du chocolat consommé en France est du **chocolat noir**
(moyenne européenne : 5 %)

Consommation :
6,66 kg⁽³⁾
par habitant et par an
6^e rang européen

La France exporte environ
65 %⁽⁴⁾
de sa production

Total ventes grande distribution France
2 287⁽⁵⁾
millions € (258 872 tonnes)

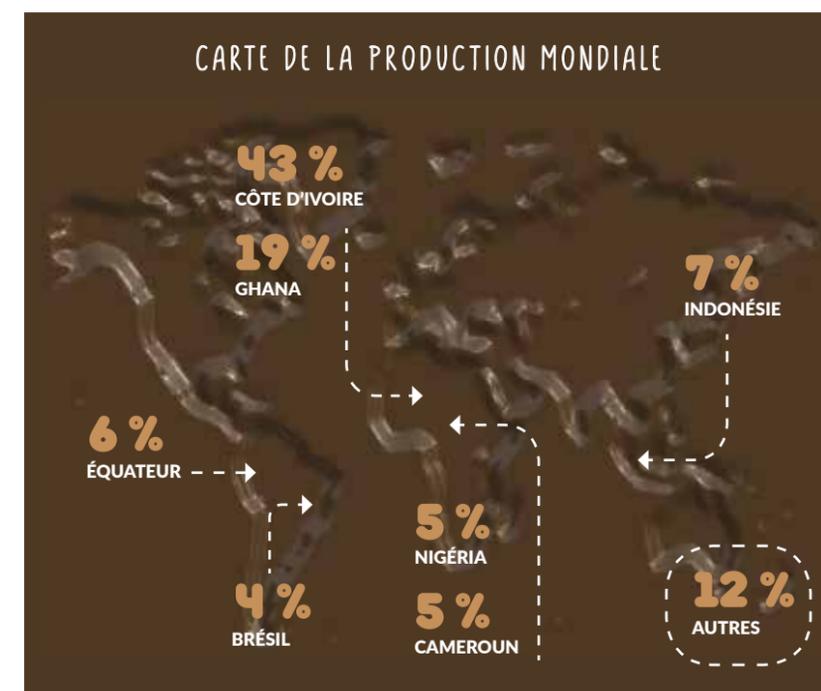
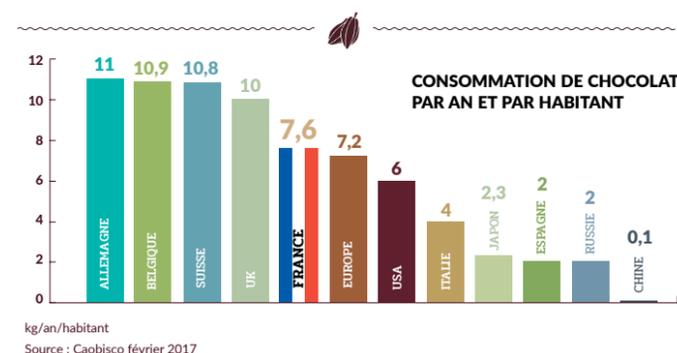
Ventes de Noël
34 136⁽³⁾
tonnes

Ventes de Pâques
15 000⁽⁶⁾
tonnes

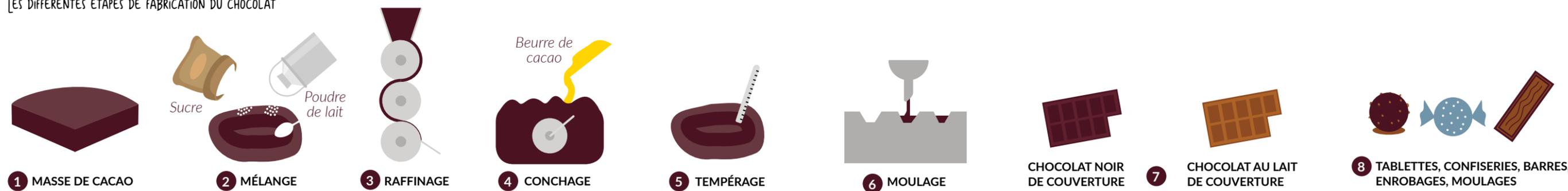
Ventes à l'export
1 040⁽⁴⁾
millions € (253 772 tonnes)

(1) Source : D'après une enquête des entreprises supérieures à 10 salariés recensées par l'INSEE.
(2) Source : L'Alliance 7
(3) Source : Ventes France / population
(4) Source : Douanes françaises - chocolat produits finis
(5) Source : IRI - total hypers + supers > 400 m² ; MDD y compris
(6) Source : Panel Nielsen

LA CONSOMMATION DU CHOCOLAT DANS LE MONDE

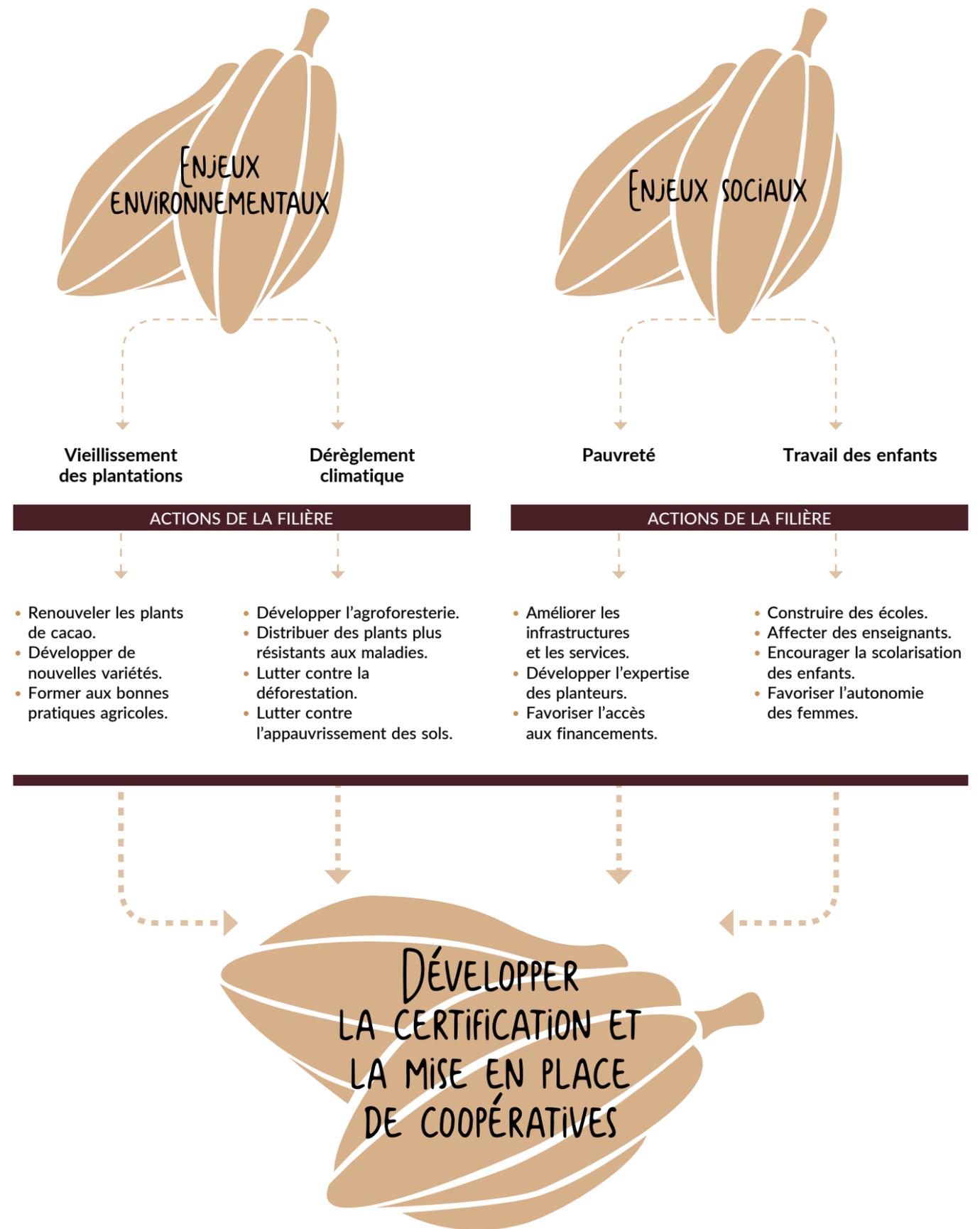


LES DIFFÉRENTES ÉTAPES DE FABRICATION DU CHOCOLAT



LES ENJEUX SOCIAUX ET ENVIRONNEMENTAUX DE LA FILIÈRE CACAO

DE LA CABOSSE AU CACAO, DU PLANTEUR AU TRANSFORMATEUR, LA FILIÈRE EST COMPLEXE ET FRAGILE, SOUMISE À DE NOMBREUX ENJEUX. COLLECTIVES OU INDIVIDUELLES, LES INITIATIVES DES ACTEURS SONT NOMBREUSES, POUR, À CHAQUE ÉTAPE, AMÉLIORER LES CONDITIONS DE VIE ET DE TRAVAIL DES COMMUNAUTÉS DE CACAOCULTEURS ET RELEVER LES DÉFIS ENVIRONNEMENTAUX. RÉSUMÉS DANS L'INFOGRAPHIE CI-CONTRE, CES ENJEUX ET CES ACTIONS SONT DÉVELOPPÉS PAR THÉMATIQUES TOUT AU LONG DE CE PANORAMA.



LES COOPÉRATIVES, LEVIER POUR UN CACAO DURABLE ET DE QUALITÉ

LE CACAO EST PRODUIT À 90 % PAR 7 PAYS (CÔTE D'IVOIRE, GHANA, INDONÉSIE, NIGÉRIA, CAMEROUN, BRÉSIL, ÉQUATEUR), DONT 74 % EN AFRIQUE, 17 % EN AMÉRIQUE LATINE ET 9 % EN ASIE. UN SECTEUR QUI RASSEMBLE 5 À 6 MILLIONS DE PLANTEURS, DONT PLUS DE 90 % EXPLOITENT MOINS DE 10 HECTARES ET DONT 70 % SE SITUENT EN AFRIQUE DE L'OUEST.

Dans les années 2000, un risque de pénurie dû au contexte économique, agronomique et social a conduit les producteurs de chocolat à se rapprocher des planteurs pour sécuriser leur approvisionnement et mieux garantir la qualité des fèves en limitant les intermédiaires (traitants, négociants...). En Afrique, depuis une dizaine d'années, nombre de planteurs se sont organisés en coopératives, un modèle qui a prouvé son efficacité en Amérique latine depuis des décennies. Cette organisation collective, qui consiste à mettre en commun des moyens et à mutualiser certains services, permet de dégager de meilleurs rendements, donc de meilleurs revenus, voire des certifications. Un tournant majeur pour ces cinq millions de structures familiales comme pour les entreprises, aux-



BIEN MAÎTRISER LA FERMENTATION, UNE ÉTAPE IMPORTANTE.

quelles les coopératives garantissent un approvisionnement pérenne, mieux encadré et plus qualitatif. L'organisation des planteurs en coopératives a permis d'engager un cercle vertueux : ils y ont gagné en autonomie et les industriels en traçabilité. Un système "gagnant-gagnant" garant de nombreuses avancées sociales et agronomiques.

LES ATOUTS DU SYSTÈME COOPÉRATIF

• Plus d'autonomie et plus de pouvoir

Contrôlée par des mécanismes démocratiques, la coopérative offre à ses membres un plus grand pouvoir de négociation dans un marché marqué par la concentration.

• Une meilleure qualité de fèves

L'absence d'intermédiaires entre le planteur et l'acheteur, la garantie d'un prix encadré, voire d'une prime de qualité, ainsi que les formations agronomiques offertes, contribuent à produire des fèves de meilleure qualité.

• De meilleurs rendements qui permettent des investissements

Formés à de bonnes pratiques culturales, les planteurs maîtrisent mieux les intrants (fertilisants, produits phytosanitaires) et obtiennent de meilleurs rendements à l'hectare. Les marges réalisées peuvent être réinvesties collectivement ou épargnées, et les emprunts bancaires sont facilités.

• Des conditions de travail et de vie améliorées

L'organisation en coopérative permet de mutualiser de nombreux services sociaux et médicaux (eau potable, électrification, dispensaires...) dans les communautés villageoises, d'offrir une meilleure éducation aux enfants et de favoriser l'autonomisation des femmes. •

Un exemple pour l'État ivoirien

Cargill, dont le siège est situé à Grand-Quevilly (Seine-Maritime), a fait le choix de placer les coopératives au cœur de sa politique d'approvisionnement en fèves dès son installation en Côte d'Ivoire, en 1999. Elles représentent 90 % de son approvisionnement. Le programme Cargill Cocoa Promise, qui accompagne plus de cent coopératives, a mis en œuvre la Coop Academy afin de renforcer les capacités de leurs dirigeants. La méthodologie de cette formation et certains modules ont été dupliqués par l'État ivoirien.



LA FORMATION AUGMENTE LES RENDEMENTS DES COOPÉRATIVES. © Cargill.



TÉMOIGNAGES

René Yao Kouame,
directeur de la Scoops-Bad

- Créée en 2008, la coopérative Scoops-Bad (département d'Agboville, en Côte d'Ivoire) travaille depuis trois ans avec Cémoi, qui dispose d'une usine de fabrication sur place, et figure au niveau 3 du programme Transparence Cacao, fondé sur la connaissance du planteur. Son directeur, René Yao Kouame, 38 ans, est fils de planteur. Il supervise 12 sections – soit 644 producteurs, dont celle d'Azaguié, qui compte 33 planteurs. Sur 2 530 ha, le rendement moyen est de 598 kg de fèves à l'hectare contre une moyenne de 350/ha en Côte d'Ivoire. Au total, la coopérative produit 1 515 tonnes/an de fèves sèches. « En 2015-2016, nous avons enregistré la meilleure récolte avec 1 253 tonnes, contre 180 tonnes la première année », se félicite René Yao Kouame. Les planteurs ont 40 ans en moyenne (entre 25 ans et 65 ans) et les cacaoyers une quinzaine d'années. « On a donc peu de maladies. En 2016, une attaque de chenilles a été endiguée. » Les critères de Cémoi pour intégrer la coopérative : lui vendre la totalité de sa production, accepter ses exigences de qualité et de bonnes pratiques, comme la scolarisation des enfants. Les producteurs sont formés aux bonnes pratiques agronomiques, à la gestion de leurs revenus et peuvent recourir à la microfinance. •

TÉMOIGNAGES

Abel Fernández, gérant commercial
de Conacado Agroindustrial

Fondée en 1988 en République dominicaine, Conacado Agroindustrial emploie 42 personnes et fait travailler 1 555 producteurs, qui ont accès à tous les programmes d'aide de la coopérative et bénéficient de ses résultats financiers. Ils sont organisés en sous-communautés et représentés par sept instances régionales responsables de la récolte et de la conformité aux normes des certifications auxquelles la coopérative adhère. Acteur majeur du marché international de cacao biologique, Conacado Agroindustrial produit 16 000 tonnes par an en moyenne, en majorité du cacao Hispaniola et Sanchez, dont 80 % sont certifiés bio. « Nous veillons à ce que le surcoût payé par le consommateur aille dans la poche du producteur, se félicite Abel Fernández. Notre principal rôle consiste à coordonner et à superviser les producteurs afin que les standards des certifications auxquels nous adhérons, tels que Rainforest, UTZ..., soient bien respectés. »



S'ADAPTER ET AGIR FACE AU DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE

AGIR CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE CONSTITUE UN IMPÉRATIF POUR LE CACAO. SELON UN RAPPORT DU CENTRE INTERNATIONAL D'AGRICULTURE TROPICALE, LA PRODUCTION DU CACAO POURRAIT EN EFFET ÊTRE LIMITÉE PAR UNE HAUSSE DES TEMPÉRATURES DE 1 °C D'ICI À 2030 ET DE 2,3 °C D'ICI À 2050.

Pour maintenir leurs revenus, les producteurs étaient tentés de défricher des terres forestières, au sol riche en humus, pour y développer de nouvelles plantations. Une pratique qui accentuait l'effet de serre et contribuait au dérèglement climatique. Pour relever ce défi environnemental et lutter contre la déforestation, les acteurs de la filière misent sur l'innovation avec des plants de cacaoyers adaptés et des pratiques culturelles alternatives, comme l'agroforesterie, permettant de pérenniser la culture du cacao tout en préservant les forêts.

DES RÉCOLTES ALÉATOIRES

Sur la ceinture cacaoyère africaine, où se concentrent les trois quarts de la production mondiale, les précipitations ont reculé de moitié entre janvier et juin 2016. Affaiblis par le manque d'eau, les cacaoyers produisent des cabosses en moindres quantités. En Côte d'Ivoire, la baisse généralisée des pluies et la hausse des températures raccourcissent les saisons culturales. « *Le cacaoyer est une plante sensible, donc le changement climatique a un impact plus grave sur cette culture que sur l'hévéa, par exemple*, explique François Ruf, expert au Cirad, un centre de recherche français qui répond, avec les pays du Sud, aux enjeux internationaux

de l'agriculture et du développement. *Moins de pluie et la récolte arrive plus tard. Si la pluie arrive en juillet, elle fait tomber les fleurs du cacaoyer...* »

DES CACAOYERS PLUS EXPOSÉS AUX MALADIES

Le développement de maladies ou de ravageurs est en lien étroit avec la répartition de la pluviométrie. De fortes pluies, par exemple, favorisent la pourriture brune. En Amérique latine sévit la maladie dite du « balai de sorcière ». Une forte exposition à la sécheresse encourage les attaques de certains insectes. En 2016, 20 000 hectares de plantations de cacao ont été détruites par une chenille (*Achaea catocaloides* Guenée) en Côte d'Ivoire. Le réchauffement climatique a écarté ses prédateurs naturels, d'où sa multiplication...

LE CACAOYER, UN ARBRE EXIGEANT

Le cacaoyer (*Theobroma cacao*) ne pousse qu'entre les deux tropiques, dans une zone chaude et humide appelée la « ceinture du cacao ». Une température comprise entre 25 et 30 °C et un taux d'humidité de 80 % sont en effet nécessaires à sa croissance. Gourmand en eau, cet arbuste exigeant apprécie naturellement l'ombrage. •



Les acteurs de la filière face au dérèglement climatique

- Développement de variétés de cacaoyers tolérantes à des températures élevées, à la sécheresse et aux maladies.
- Distribution de plants plus productifs pour encourager les planteurs à cultiver les parcelles existantes et à ne plus déboiser.
- Mise en place de systèmes agroforestiers favorables à la croissance des cacaoyers, à la préservation des sols et de la forêt primaire, qui contribuent à la lutte contre le réchauffement climatique.
- Formation et accompagnement des planteurs à de meilleures pratiques culturelles.



ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX

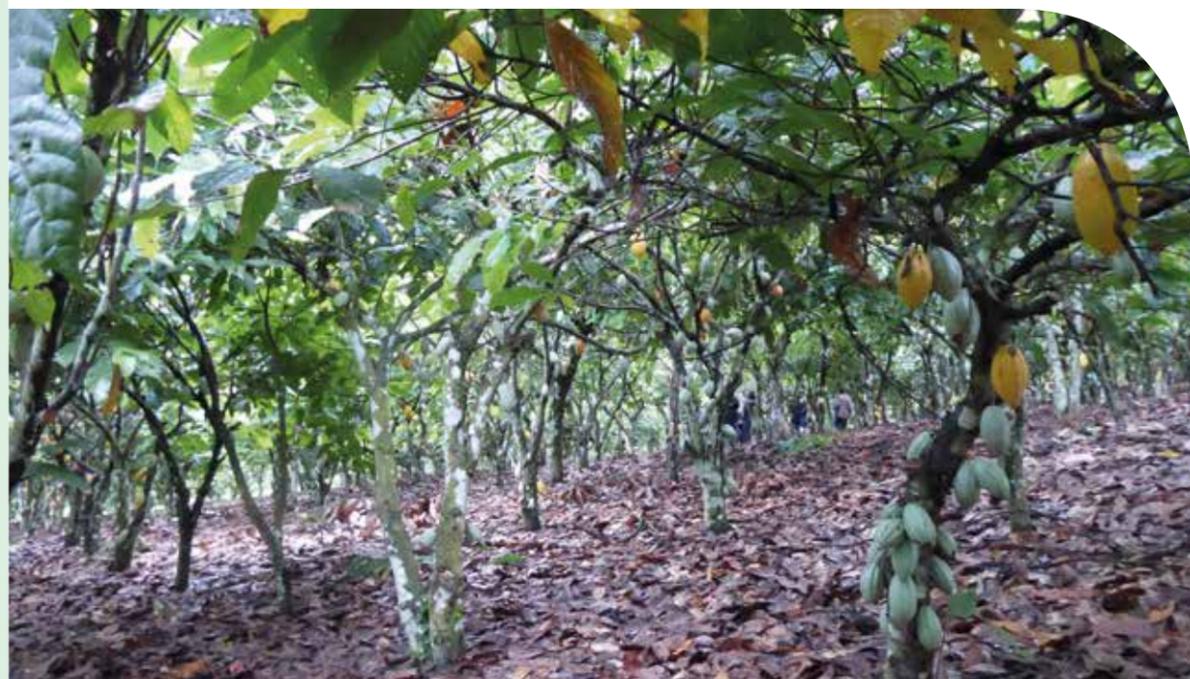
L'AGROFORESTERIE : INVENTER L'AVENIR DE LA FILIÈRE CACAO

SI LA MONOCULTURE A PARFOIS PRÉVALU DANS LES PLANTATIONS DE CACAOYERS DE CERTAINES RÉGIONS, L'APPAUVRISSEMENT DES SOLS, LA RÉSISTANCE DES PARASITES ET LA DIMINUTION DE LA PRODUCTION ONT MONTRÉ LES LIMITES DE CE MODÈLE.

L'agroforesterie fait figure, depuis quelques années, d'alternative prometteuse dans les cacaoyères. Cette pratique ancestrale, qui intègre des arbres fruitiers et forestiers dans les plantations, favorise une plus grande diversité biologique et la formation d'un substrat propice à de meilleurs rendements. L'ombrage, qui apporte un microclimat,

tempère les épisodes de sécheresse et le développement des maladies. En freinant l'extension des surfaces cultivées aux dépens de la forêt, l'agroforesterie contribue à limiter les émissions de gaz à effet de serre. Dans un contexte de dérèglement climatique, l'agroforesterie favorise la préservation de la forêt primaire, le renouvellement des sols pour assurer la pérennité de la

plantation et s'accompagne de programmes de reboisement pour développer la culture sous ombrage, ce qui permet d'augmenter les rendements pour les producteurs et de diversifier leurs sources de revenus. Conscients des potentialités de ce nouveau modèle, les acteurs de la filière ont mis en place plusieurs programmes pour en assurer le développement. •



PLANTATIONS DE CACAOYERS DE CINQ ANS EN CÔTE D'IVOIRE.



CULTURE SOUS OMBRAGE.

INTERVIEW

MESURER L'EMPREINTE GLOBALE DE NOTRE ACTIVITÉ

CHRISTIAN CILAS, DIRECTEUR DE RECHERCHE AU CENTRE DE COOPÉRATION INTERNATIONALE EN RECHERCHE AGRONOMIQUE POUR LE DÉVELOPPEMENT (CIRAD), BASÉ À MONTPELLIER, ET CORRESPONDANT DE LA FILIÈRE CACAO.

Comment définir l'agroforesterie ?

C. C. : Il y a système agroforestier dès lors qu'il y a ombrage d'arbres sur des cultures. En Afrique et en Amérique centrales, les arbres ont toujours été associés aux cacaoyères. Si le système est ancien, il nécessite aujourd'hui d'être rationalisé et optimisé pour la production.

Quel est l'intérêt de l'agroforesterie pour la culture du cacaoyer ?

C. C. : Les cacaoyers n'aiment pas le plein soleil, l'ombre leur est donc bénéfique. Lorsqu'il y a trop d'ensoleillement, ils deviennent plus sensibles aux maladies. Par exemple, en Afrique, on observe que les mirides (des parasites) se fixent sur les taches de soleil présentes sur les feuilles. Les cacaoyères cultivées en agroforesterie sont donc plus résistantes aux maladies. Elles sont aussi plus durables et produisent encore abondamment

après vingt ans. L'agroforesterie permet également de limiter les fertilisants. Plus généralement, les systèmes agroforestiers sont plus résilients et « tamponnent » les effets du changement climatique.

Où en est l'agroforesterie aujourd'hui ?

C. C. : Il n'existe pas encore de label comme pour le café, mais les recherches avancent. Au Costa Rica, on associe un bois d'ombrage comme le laurier aux cacaoyères ; en Indonésie, c'est le cocotier ; en Colombie, le mélina. En Côte d'Ivoire, on s'inspire du bocage pour implanter des arbres en bordure de plantations et créer une barrière végétale contre le *swollen shoot*, une maladie des rameaux du cacaoyer. L'objectif de ces recherches est de faire des systèmes plus résistants et mieux adaptés aux ravageurs, aux conditions climatiques...





« L'AGROFORESTERIE SAUVERA LA CACAOCULTURE »

Pour **Valrhona** (Drôme), **Weiss** (Loire) et **Révilion** (Loire), l'agroforesterie est apparue comme la réponse associant savoir-faire traditionnel et respect de l'environnement. Ces acteurs se sont donc associés avec le Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement, l'ONG TFT et la fondation Terra Isara pour développer "Cacao Forest". Ce projet pionnier a pour objectif de concevoir et de promouvoir les modèles agroforestiers. Commencé en République dominicaine en 2015, le projet sera demain étendu à d'autres pays

d'Amérique latine et d'Afrique. « La cacaoculture traditionnelle ne rend plus le service auquel on s'attend, elle n'est plus durable, explique Pierre Costet, président du comité de pilotage Cacao Forest. Concrètement, les fermiers n'ont pas un revenu suffisant, donc il y a une désaffection des jeunes. La population des planteurs vieillit énormément, les cacaoyères sont anciennes, les terres sont épuisées. L'agroforesterie sauvera la cacaoculture. » Et pour cause, l'agroforesterie reproduit l'habitat naturel des cacaoyers. •

TÉMOIGNAGE

Carole Seignovert, responsable RSE chez **Valrhona**

- Cacao Forest est parti d'un constat : la culture du cacao se fait au sein de petites exploitations, souvent de moins de deux hectares. Nous cherchons donc à la rendre plus efficace via les principes d'agroforesterie. C'est une véritable révolution car il s'agit de produire du cacao différemment en protégeant la biodiversité et en diversifiant le revenu des planteurs. Le projet Cacao Forest se déroule en trois étapes : des équipes d'agronomes ont d'abord étudié comment le cacao était cultivé sur différents terroirs. Ils se sont rendu compte par exemple que de nombreux arbres avaient seulement une fonction d'ombrage sur les plantations. Il y avait donc déjà une forme d'agroforesterie, mais pas totalement efficace. La deuxième phase a consisté à identifier les filières permettant d'écouler les produits des arbres (mangues, bananes...). Des ateliers associant scientifiques et agriculteurs sont en cours pour identifier les meilleurs modèles. Enfin, lors de la troisième phase, différents arbres seront plantés sur les parcelles et des mesures seront effectuées. Nous souhaitons ensuite étendre ce modèle à d'autres pays. •

CULTIVER AUTREMENT, PRODUIRE MIEUX



Les équipes du service recherche et développement de **Barry Callebaut** se sont lancées dans l'étude du modèle agroforestier avec l'appui de mille producteurs d'Amérique centrale. D'après leurs recherches, l'association, dans l'espace et le temps, de cacaoyers et de plusieurs espèces fruitières et forestières, stabilise les processus de recyclage de la biomasse – l'ensemble des végétaux et des animaux dans un écosystème – et le cycle des nutriments. Ces derniers permettent de maintenir, voire de restaurer la fertilité des sols, et de réduire leur érosion.

L'abondance et la qualité des cabosses produites ont conforté les scientifiques dans leur démarche. Les équipes du Cirad ont ainsi constaté que le rendement des cacaoyères agroforestières pouvait atteindre 900 kilos par hectare après une vingtaine d'années. Un rendement supérieur à celui constaté en monoculture.

Outre ces atouts environnementaux, le modèle agroforestier permet aux agriculteurs d'élargir leurs sources de revenus grâce à la diversité de leurs récoltes : fruits, bois... Pour assurer le développement de ce savoir-faire dans les plantations, **Barry Callebaut** forme ses producteurs aux techniques agroforestières à travers un programme de trois ans. •



L'OMBRAGE EST PROPICE À LA CULTURE DU CACAO.

PRÉSERVER LES FORÊTS TROPICALES



« Pour réduire la volonté de grignoter la forêt, il faut augmenter la rentabilité des plantations existantes, affirme Joaquin Muñoz, directeur développement durable chez **Cémoi**, dont le siège se situe à Perpignan. Depuis douze mois, nous menons une politique zéro déforestation à travers des projets pilotes au Pérou et en Côte d'Ivoire, avec des crédits carbone associés. Au sein des coopératives, les comités à responsabilité sociale et environnementale (RSE) réalisent des mappings forestiers en identifiant les risques pour la biodiversité. »

Dans le cadre de son programme « Transparence Cacao », **Cémoi** a conclu un partenariat avec l'Office ivoirien des parcs et réserves (OIPR) et Ecotierra, une PME canadienne spécialisée dans les projets agroforestiers. Quelque 57 000 hectares de terre sont ainsi en cours de restauration en Côte d'Ivoire, selon le modèle

agroforestier. Ce partenariat générera des crédits carbone qui sont réinvestis dans la protection du parc national de Taï, la plus grande forêt humide d'Afrique de l'Ouest, dans le cadre du mécanisme REDD+ (Réduction des émissions dues à la déforestation et à la dégradation des forêts).

« Nous avons mis en place des parcelles de démonstration pour sensibiliser les producteurs au choix des espèces d'arbres et à leur introduction dans les plantations de cacaoyers », explique Alexis Assiri, responsable du programme agronomique chez **Cémoi**. Nous avons ainsi contractualisé avec Ecotierra pour la définition de systèmes agroforestiers à base de cacaoyers et avec l'ICRAF*, un organisme spécialisé dans l'agroforesterie, pour qu'il forme des pépiniéristes à la production de plants des espèces d'arbres à intégrer dans les cacaoyères. » •

* World Agroforestry Centre.

Lutter contre la déforestation aux côtés des ONG



Selon l'Union européenne et le ministère ivoirien de la forêt, plus de 80 % des forêts de Côte d'Ivoire ont disparu entre 1960 et 2010, dont 24 % à cause de la cacaoculture. Le directeur de la Société de développement des forêts ivoirienne estime pour sa part que 40 % du cacao ivoirien proviennent de plantations situées sur des zones protégées.

Au moratoire suggéré par l'ONG, World Cocoa Foundation (WCF)⁽²⁾, qui œuvre contre la déforestation aux côtés des industries à travers le programme "Cocoa and forest initiative", met en garde sur les conséquences sociales qu'il pourrait avoir sur les planteurs visés, installés pour certains depuis de nombreuses années dans ces zones classées.

WCF rappelle qu'un engagement commun a été annoncé le 16 mars 2017 pour lutter contre la déforestation, lors d'un événement organisé à Londres par le Prince de Galles et auquel ont participé les industries du cacao, des représentants des gouvernements de Côte d'Ivoire, du Ghana et des ONG. •



NOUVEAUX PLANTS : VERS DE MEILLEURES CULTURES

LES CACAOYERS VIEILLISSANTS, SUJETS AUX MALADIES, PRODUISENT DES FÈVES EN MOINDRE QUANTITÉ. DANS UN CONTEXTE DE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE, QUI RÉDUIT LES ZONES DE PRODUCTION, LES ACTEURS DE LA FILIÈRE SE SONT MOBILISÉS SUR DES PROGRAMMES VISANT À DÉVELOPPER DE NOUVEAUX PLANTS DE CACAOYERS.

Plus résistants et plus productifs, ces plants ont pour objectifs d'assurer le renouvellement des vergers, la pérennité des exploitations et le maintien de la filière cacao.

APPROFONDIR ET PARTAGER LES CONNAISSANCES

La recherche sur la culture du cacaoyer a fait l'objet d'investissements massifs de la part des acteurs de la filière ces vingt dernières

années, et les études qui en découlent bénéficient aux centres de recherche publics de tous les continents.

Mars a ouvert en 1982 un centre de recherche pour la science du cacaoyer à Bahia, au Brésil. Les scientifiques y travaillent notamment sur la sélection génétique du cacaoyer et la réhabilitation des sols. En 2008, **Mars** a investi plus de 10 millions de dollars pour réaliser le séquençage du génome du cacaoyer *Matina 1-6*, une variété commune de cacaoyer issue du Costa Rica. Ces recherches, menées en partenariat avec le département américain de l'agriculture et plusieurs universités américaines, sont

La recherche agronomique pour le développement

Le Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement accompagne les producteurs et les acteurs de l'aval de la filière dans le développement d'une économie durable du cacao. Parmi les objectifs de ses recherches : l'amélioration variétale, la maîtrise des maladies et des ravageurs, des pratiques culturales, de l'agroforesterie, des traitements post-récolte. Cet établissement public a aussi une expertise sur le goût et la qualité du cacao.

La France à la pointe de la recherche

La génétique, la génomique et la multiplication des plants sont au cœur de l'expertise du centre **Nestlé R & D** de Tours. « Nous travaillons sur le cacao pour garantir à la fois la qualité et la durabilité de la production, résume Pierre Broun, son directeur, et ce sur deux axes principaux : la productivité et la résistance aux maladies. » Ces recherches, qui reposent sur des techniques d'amélioration variétale traditionnelles – les croisements –, et non sur des OGM, se font en réseau avec des instituts publics et les industriels de la filière, notamment au sein du programme **CocoaAction**, mis en œuvre par la **Fondation Mondiale du Cacao**. « Cette approche globale avec les partenaires est nécessaire face aux enjeux du changement climatique, estime Anne Buchwalder, sélection-

neur cacao, car chacun apporte des contributions complémentaires. **CocoaAction** permet de développer des stratégies avec les autorités nationales des pays concernés, l'un des principaux challenges étant de faire appliquer les améliorations de la recherche pour qu'elles aient un impact à grande échelle. »

Autre équation à résoudre : améliorer la productivité tout en préservant la biodiversité, en s'assurant que le producteur gagne sa vie. « Une fois les plants améliorés distribués, nous veillons à optimiser la nutrition de la plante, sa taille, etc. », conclut Anne Buchwalder. Les variétés les plus performantes, après un passage dans l'une des fermes expérimentales, sont ainsi testées avec des producteurs partenaires avant d'être déployées à grande échelle.

publiées dans le domaine public. Le groupe accélère également ses travaux pour mieux comprendre l'épidémie du virus "swollen shoot", une maladie virale du cacaoyer qui sévit notamment en Côte d'Ivoire. De son côté, **Valrhona** a participé au financement du séquençage du génome du criollo, une variété très prisée pour la confection de chocolat fin. Pour les producteurs, ces analyses génétiques permettent d'identifier des marqueurs et de développer des variétés plus résistantes aux maladies. L'enjeu est considérable puisque chaque année, 30 % de la production de cacao sont perdues à cause de maladies fongiques.

SOUTENIR LA RECHERCHE AU PROFIT DE NOUVELLES VARIÉTÉS

Pour soutenir la cacaoculture, **Nestlé** dispose de deux centres de recherche à Tours et à Abidjan. Les chercheurs y travaillent sur les améliorations des plants de cacaoyers destinés à être distribués aux planteurs en Côte d'Ivoire et dans le monde entier dans le cadre du Plan Cacao **Nestlé** dans lequel l'entreprise s'est engagée depuis 2009. « La particularité des cellules végétales fait que l'on peut produire des plantes à partir de cellules

non sexuées. Ce processus de multiplication, à ne pas confondre avec les OGM, permet, à partir de fleurs de cacaoyers performants et résistants, d'obtenir des milliers de plants aux caractéristiques identiques », explique Arthur Tapi, en charge des biotechnologies au centre R & D **Nestlé** d'Abidjan. Environ trente variétés y sont évaluées quant à leurs qualités et à leur adaptabilité.

La biodiversité de "Theobroma cacao"

Jusqu'à très récemment, les botanistes distinguaient trois groupes de cacaoyers, tous originaires des zones tropicales d'Amérique latine : le criollo (qui signifie local à l'origine ; 1 % de la production mondiale), le forastero (qui signifie étranger ; environ 80 % de la production mondiale) et le nacional (moins de 0,5 % de la production mondiale). Il existe également un hybride du criollo et du forastero, le trinitario, qui représente entre 15 et 20 % de

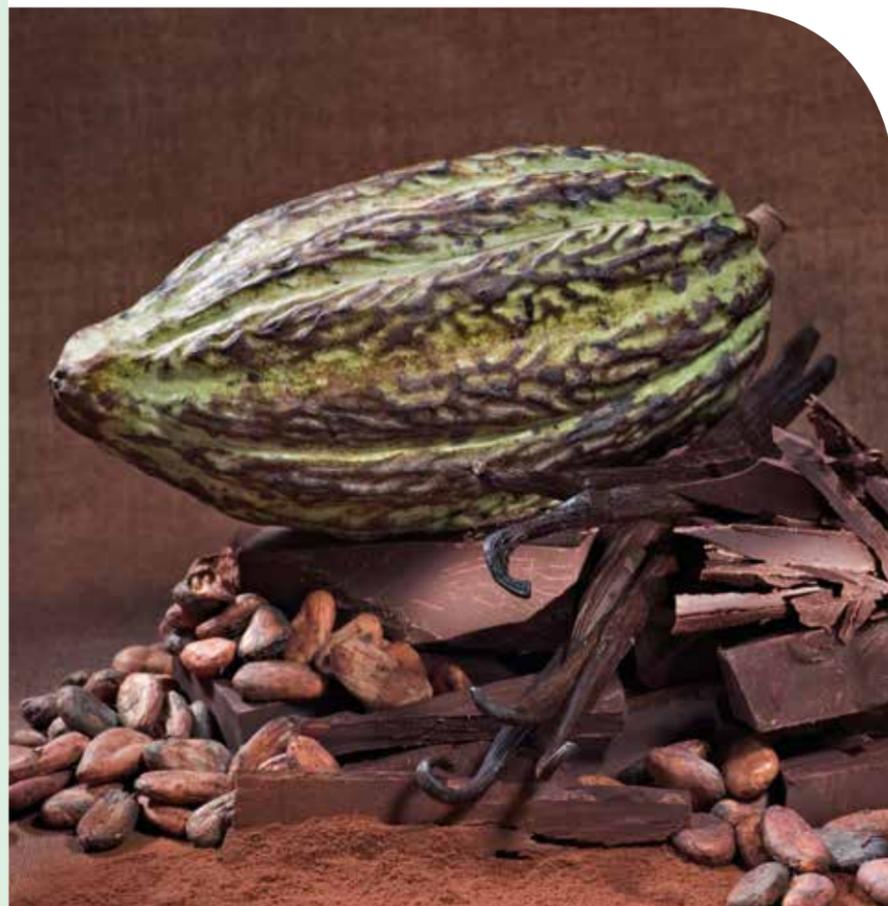
la production mondiale. Ces cacaoyers ont été introduits dans différents pays et sur d'autres continents au gré des colonisations. Le groupe forastero étant diffus, les spécialistes ont voulu mieux le caractériser en fonction des origines géographiques. Grâce aux progrès de la génétique, ils déterminent désormais une dizaine de groupes différents : amelonado, criollo, nacional, contamana, curaray, guiana, iquitos, marañón, nanay, purùs.



JEUNES PLANTS DE CACAOYERS AU CENTRE NESTLÉ R & D DE TOURS.

PLANT MERCEDES : UN RENDEMENT INÉGALÉ

Emblématique de ces nouvelles variétés, le plant Mercedes est le fruit de quinze ans de recherche. Élaboré en Côte d'Ivoire dans le centre de recherche du Centre national de la recherche agronomique (CNRA), le Mercedes est un cacaoyer hybride – et non OGM – qui offre une rapidité de croissance – d'où son surnom ! – et un rendement inégalé. Dans de bonnes conditions, il donne des cabosses dès dix-huit mois et atteint sa production optimale en trois ans, contre trois et six ans en moyenne pour un cacaoyer classique. « Il est plus résistant aux maladies et produit 3 tonnes par hectare en situation expérimentale, ce qui donne 850 kg/ha en milieu paysan et plus d'une tonne sur une parcelle bien entretenue », précise Justin Ekissi, technicien en cultures pérennes à l'Agence nationale d'appui au développement rural en Côte d'Ivoire. Grâce à ces plants, diffusés depuis 2004 par le Conseil du Café-Cacao ivoirien, de nombreux agriculteurs ivoiriens ont repris la cacaoculture et bénéficient ainsi de meilleurs revenus. •

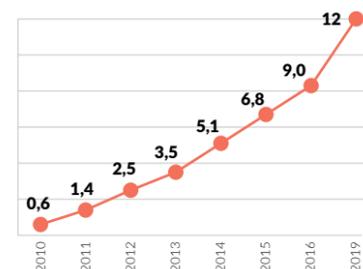


RENOUVELER LES PLANTS POUR PRÉSERVER LA FILIÈRE ET LA FORÊT

LE CACAOYER ATTEINT SA PRODUCTION MAXIMALE 20 À 25 ANS APRÈS SA PLANTATION. OR, DANS LES PRINCIPAUX PAYS PRODUCTEURS – GHANA, CÔTE D'IVOIRE – LES ARBRES ONT ÉTÉ PLANTÉS IL Y A PLUS DE QUARANTE ANS.

VERS DE MEILLEURES CULTURES

Dans le cadre du Plan Cacao Nestlé, 12 millions de plants seront distribués aux producteurs d'ici 2019.



NOMBRE TOTAL CUMULÉ DE PLANTS DISTRIBUÉS AUX PRODUCTEURS (en millions)



RÉGÉNÉRER LES PLANTATIONS.

Dans les années 2000, la filière cacao s'est ainsi trouvée à un tournant : la production des cacaoyers diminuait, les arbres vieillissants n'étant pas remplacés faute de moyens. Sur certaines parcelles, seuls 30 % des cacaoyers donnaient encore des fèves.

Afin d'assurer le renouvellement des plantations, les acteurs de la filière ont mené de vastes programmes de distribution de nouveaux plants, plus résistants et plus produc-

tifs. Des pépinières dans lesquelles sont élevés les futurs plants ont également été mises en place. L'objectif de cette régénération des vergers est autant économique qu'environnemental : la conservation des parcelles évite l'exploitation de nouveaux sols et contribue à la lutte contre la déforestation.

RENOUVELER PLUTÔT QU'ÉTENDRE

Pendant longtemps, les producteurs de cacao ont été tentés d'étendre leurs parcelles en défrichant la forêt. Une plantation établie sur une forêt défrichée affiche en effet des rendements trois fois supérieurs à une plantation vieillissante ou mal entretenue. Selon l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, il ne reste plus que 3,4 millions d'hectares de forêts ivoiriennes contre 16 millions d'hectares en 1960. Si la déforestation a atteint son paroxysme durant la deuxième moitié du XX^e siècle, la filière cacao veille désormais à la préservation des sols non exploités via la régénération des vergers vieillissants. Elle témoigne ainsi de son implication pour pérenniser la filière tout en préservant l'environnement.



ÂGE MOYEN DES PLANTATIONS

CAMEROUN
45 ANS

GHANA
30 ANS

CÔTE D'IVOIRE
30-35 ANS
PLANTEURS = 55 ANS

INDONÉSIE
20-25 ANS

PLUS DE POTENTIEL.
MOYENNE D'ÂGE DES PLANTATIONS
= 30-35 ANS > DÉJÀ VIEUX.

RÉGÉNÉRER LES PLANTATIONS

Dans le cadre de son programme de soutien aux cacaoculteurs, le Plan Cacao Nestlé, l'entreprise s'est engagée à leur fournir 12 millions de plants plus productifs d'ici 2019 dans différents pays, dont la Côte d'Ivoire, l'Équateur et le Ghana. D'après les experts, 20 à 25 % des cacaoyers doivent être remplacés afin d'obtenir du cacao en quantité suffisante. « Cette initiative répond à la faible disponibilité de matériel végétal performant pour les producteurs », explique Karine Bourget, responsable filières agricoles durables chez Nestlé. Le groupe s'est rapproché des organismes de recherche publics qui ont réalisé un travail de sélection variétale, et il finance les structures nécessaires pour assurer le développement et la distribution des plants. Neuf millions de plants ont d'ores et déjà été distribués. En parallèle, la collaboration avec UTZ pour la certification implique la plantation d'arbres de protection sur l'exploitation afin de donner de l'ombre à ces jeunes plants. Cargill a entrepris une initiative similaire auprès des producteurs de Côte d'Ivoire : dès 2012, en partenariat avec l'Agence nationale d'appui au développement rural (Anader), Cargill a offert plusieurs milliers de plants à des coopératives agricoles certifiées.

LES PÉPINIÈRES, VÉRITABLES « MATERNITÉS DU CACAOYER »

La distribution de nouveaux plants passe par la création de pépinières : cette étape permet non seulement d'éviter la forte mortalité issue des semis directs aux champs, mais aussi de développer des plants améliorés. Via son programme Cocoa Life et ses nurseries, Mondelez International a ainsi assuré la distribution de 100 000 nouveaux plants aux agriculteurs ghanéens en 2016. « Ces plants sont plus résistants, explique Alison Branch, scientifique en charge du programme. Une fois plantés dans les champs, ils ont une espérance de survie de 90 %, contre 50 % pour les plants précédents ».

En Côte d'Ivoire, le Conseil du Café-Cacao accompagne également les planteurs. « Nous travaillons avec le Centre national de recherche agronomique, précise Roger Lodugnon, délégué régional du Conseil du Café-Cacao. En début de campagne, nous avons un objectif de tant d'hectares de semences à produire pour les pépinières, qui sont ensuite mises à la disposition des planteurs encadrés par l'Agence nationale d'appui au développement rural (Anader). » •

POUR UN MODÈLE DE PRODUCTION DURABLE ET RÉMUNÉRATEUR

LA PAUVRETÉ DES PLANTEURS ET LE TRAVAIL DES ENFANTS DANS LES PLANTATIONS CONSTITUENT LES PRINCIPAUX ENJEUX SOCIÉTAUX AUXQUELS LA FILIÈRE CACAO SE VOIT CONFRONTÉE.

La structuration autour des coopératives contribue à améliorer la productivité des planteurs et leur rémunération en promouvant notamment la certification. De nombreux programmes sont menés par les acteurs de la filière afin de développer l'expertise des cacaoculteurs tout en améliorant leurs conditions de vie et de travail.

Si les formations agronomiques dans des champs-écoles et la mise en place de bonnes pratiques ont prouvé leur efficacité ces dernières années en termes de rendements, elles doivent s'accompagner de solutions de financement, d'une aide à la gestion et au management.

Cet accompagnement est indissociable d'une amélioration des conditions de vie de l'ensemble de la communauté cacaoyère, qui doit avoir accès aux infrastructures (routes, écoles, hôpitaux...) et aux services de base (assurance maladie, retraite...).

La viabilité économique des plantations passe aussi par une autonomisation des femmes qui, mieux formées, peuvent contribuer à la diversification des revenus.

UNE LUTTE SANS RELÂCHE CONTRE LE TRAVAIL DES ENFANTS

S'il est d'usage que les enfants participent aux travaux agricoles dans les plantations, les entreprises de la filière cacao se sont engagées de longue date à supprimer définitivement leur exploitation abusive et leur exposition à des travaux dangereux. De nombreux programmes de sensibilisation sont menés en ce sens dans les communautés, que complètent des systèmes de surveillance et d'éradication du travail forcé. Sur le terrain, la scolarisation est facilitée via la construction d'écoles et le don de matériel.

LA CERTIFICATION, UN PREMIER PAS VERS LA DURABILITÉ

L'engagement des acteurs de la filière vers un cacao certifié 100 % durable s'inscrit dans un souci de traçabilité et d'éthique, qu'il s'appuie sur un référentiel interne ou sur une certification externe. Cette démarche se concrétise par ailleurs dans la mise en place d'une norme européenne pour un cacao durable qui devrait voir le jour en 2018. •



La majorité des acteurs de la filière face aux enjeux sociétaux

L'accord-cadre issu du protocole Harkin-Engel entend réduire de

70%

les pires formes de travail des enfants d'ici à 2020

DÉVELOPPER L'EXPERTISE DES PLANTEURS

FACE AUX DÉFIS DU DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE ET À UNE DEMANDE CROISSANTE EN CACAO, LE MAINTIEN DE LA PRODUCTION DE FÈVES PASSE, EN PARTIE, PAR LA FORMATION DES PLANTEURS ET LE PARTAGE D'EXPÉRIENCES ENTRE LES ACTEURS DU MARCHÉ, LES SCIENTIFIQUES ET LE TERRAIN.



LA FORMATION AU GREFFAGE PERMET D'AUGMENTER LA PRODUCTION. © Cargill.

On estime que 30 à 40 %* des cultures sont actuellement perdues à cause des différentes maladies qui atteignent les plantations. Un certain nombre de solutions devrait permettre de relancer la production. Un planteur mieux formé, notamment au greffage des plants de cacaoyers ou à la fermentation des fèves, serait à même d'augmenter au moins de moitié sa production à l'hectare. Industriels, ONG, organismes de certification se mobilisent donc pour y parvenir.

ACCOMPAGNER LES PLANTEURS AU PLUS PRÈS

Lancée en Suisse en 1989, la Jacobs Foundation défend de nombreux projets de soutien auprès des petits planteurs de cacao, notamment en Afrique occidentale. Ainsi, en Côte d'Ivoire, la fondation accompagne, avec **Barry Callebaut**, un programme qui concentre un grand nombre de microexploitations à une centaine de kilomètres d'Abidjan. Mille planteurs provenant de trois communautés ont, entre 2014 et 2017, profité de l'expérience de spécialistes afin de tendre vers une production plus rentable et plus durable. Des champs-écoles ont été implantés dans le but d'encourager l'apprentissage sur le terrain. Les efforts ont également porté sur le développement de l'entrepreneuriat agricole. Le projet doit aboutir à la création d'une coopérative de commercialisation du cacao produit dans la zone.



MISER SUR DES PARTENARIATS À LONG TERME

Le Farming Program de **Lindt & Sprüngli** (voir page 39) réunit près de 55 000 cultivateurs au Ghana. Il mise sur des partenariats avec les cultivateurs à long terme. Dans le cadre des formations proposées, les producteurs se familiarisent avec des méthodes de culture permettant d'augmenter le ren-

dement de leurs récoltes. Les petits paysans apprennent également à diversifier leur revenu, par exemple en générant un revenu d'appoint avec un élevage d'escargots ou la culture de maïs, de manioc, de taro ou de piments. De nombreux participants au programme se sont lancés dans des projets qui contribuent à améliorer continuellement leurs conditions de vie.

« APPRENDRE LES TECHNIQUES DE TAILLE GRÂCE AU PROJET KOKODOLA A FORTEMENT CONTRIBUÉ À ACCROÎTRE MA PRODUCTION, ET J'AI UTILISÉ LES CONNAISSANCES QUE J'AVAIS ACQUISES LORS DU STAGE EN PÉPINIÈRE POUR CRÉER MA PROPRE PÉPINIÈRE À CACAO ET AGRANDIR MON EXPLOITATION. »

OLOMI ROTIMI, EXPLOITANT DE CACAO AU NIGÉRIA



TÉMOIGNAGE

Habyberta Traoré, ingénieur agronome et cheffe de zone à Agboville (Côte d'Ivoire) pour l'Agence nationale d'appui au développement rural

- En partenariat avec le Conseil Café Cacao, nous formons 3 000 producteurs par an dans des champs-écoles et des parcelles de démonstration, de la pépinière à la récolte, sur convention avec des coopératives. Nous réalisons d'abord un diagnostic, puis un plan d'action sur trois ans selon les problèmes identifiés. Nous les accompagnons aussi sur la gestion, la comptabilité simplifiée, ainsi que dans certains processus de certification et sur la sécurité pendant les traitements phytosanitaires.

* Source : Cocoa Horizons, Barry Callebaut, 2017.



UN PROGRAMME D'AIDE AUX CACAOCULTEURS ET À LEURS COMMUNAUTÉS

Dans le cadre de son Plan Cacao, Nestlé met en place des actions concrètes pour aider les populations locales à développer leur économie et mieux respecter l'environnement.

Ce programme, pour lequel Nestlé s'est engagé en 2009 à investir 110 millions de francs suisses sur dix ans, repose sur trois piliers :

- Des meilleures cultures (formations des producteurs, distribution de plants).
- Des conditions de vie meilleures (autonomisation des femmes, lutte contre le travail des enfants).
- Un cacao de meilleure qualité (filière d'approvisionnement traçable et durable, certification).

Favoriser le partage des connaissances



Mars a fait construire en Côte d'Ivoire près de 64 centres dédiés au partage de connaissances avec les producteurs, pour une gestion efficace de leurs terres et de leurs récoltes. Des semis, des engrais et des produits phytosanitaires de bonne qualité leur sont fournis.



PROGRAMME KOKODOLA AU NIGERIA. © Ferrero.

RENFORCER L'EXPERTISE DES PRODUCTEURS ET DES MANAGERS DES COOPÉRATIVES

Dès 2007, Cargill créait son premier champ-école. Aujourd'hui, dans le cadre de Cargill Cocoa Promise, mille formateurs aident 90 000 producteurs à créer un plan de développement de leur exploitation via un apprentissage dans des sites dédiés. Un coaching leur est également proposé.

Lancée en 2013 en Côte d'Ivoire, la Coop Academy s'apparente à un « mini-MBA » comprenant 28 jours de formation intensive et une année de coaching personnel. Dédiée aux managers des coopératives, cette formation, soutenue par le gouvernement, leur permet de développer des connaissances dans les domaines de la finance et du management pour garantir la croissance de leur coopérative sur le long terme. En trois ans, 320 managers issus de 80 coopératives ont été formés.

LA FORMATION AU CŒUR DE L'ACTION

Dans la langue yoruba, « Kokodola » signifie : « le cacao apporte la richesse ». Lancé en 2012 par Ferrero, dont l'usine se situe à Villers-Écalles (Seine-Maritime), ce projet vise à améliorer la vie des cultivateurs de cacao dans les états d'Ondo et d'Osun, au Nigéria occidental. Parmi les objectifs : augmenter la production et la qualité du cacao (apprentissage du greffage, de l'émondage, du désherbage sur des parcelles de démonstration) et faciliter l'accès au financement. Plus de 7 500 producteurs ont ainsi pu être formés à de bonnes pratiques agricoles, sociales et commerciales. •

En 2016, 57 000 planteurs ont été formés sur le terrain. « Nous cherchons à être plus près du producteur pour lui donner une formation purement pratique, explique Nathan Bello, manager du projet Plan Cacao Nestlé en Côte d'Ivoire. Cela se passe véritablement dans des champs-écoles avec les planteurs membres des coopératives inscrites dans les programmes de certification UTZ. Nous divisons un champ en deux : d'un côté, les bonnes pratiques ; de l'autre, les techniques habituellement utilisées avant formation. La parcelle parle d'elle-même. »

La taille, le compost, les maladies... au total presque quatre mois de formation sont dispensés. Le but est d'augmenter le rendement de 400 kg/ha à 1,5 tonne/ha.

TÉMOIGNAGE

LES SECRETS D'UNE BONNE PLANTATION

DANS LE CADRE DU PROGRAMME TRANSPARENCE CACAO, LES PRODUCTEURS DE 26 SOCIÉTÉS COOPÉRATIVES PARTENAIRES DE CÉMOI SUIVENT DES FORMATIONS AUX BONNES PRATIQUES AGRICOLES (BPA), QUE COMPLÈTE UN MODULE SUR L'AGROFORESTERIE. ALEXIS ASSIRI, RESPONSABLE DES PROGRAMMES AGRONOMIQUES DE CÉMOI EN CÔTE D'IVOIRE, NOUS EN DÉVOILE LES ÉTAPES.

Une bonne plantation est bien aérée, avec une densité comprise entre 1 100 et 1 400 pieds par hectare.

Un climat favorable

La plantation doit se situer dans une zone où la pluviométrie s'élève à 1 500 mm par an, bien répartie pour ne pas avoir trois mois secs consécutifs.

Le sol

Profond d'au moins un mètre, il ne doit être ni sableux, ni argileux, ni cuirassé et doit contenir moins de 50 % d'éléments grossiers.

Le matériel végétal

Nous privilégions les hybrides hauts producteurs résistants aux maladies et aux insectes nuisibles et donnant un produit de bonne qualité. En Côte d'Ivoire, ces hybrides sont mis au point par le Centre national de recherche agronomique (CNRA) et distribués gratuitement aux producteurs par le Conseil du Café-Cacao via l'Agence nationale d'appui au développement rural (Anader).

La conduite

Il faut désherber quatre à six fois par an, un peu moins pour une plantation adulte.

La taille

Nécessaire, pour une bonne architecture favorable à la production des cacaoyers.

Les traitements phytosanitaires

Ils s'imposent car toutes les parties du cacaoyer sont attaquées par des maladies et insectes nuisibles. Les applications doivent être faites en utilisant le bon produit, à la bonne dose et à la bonne période, en respectant toutes les mesures de sécurité et de protection de l'environnement.

La fertilisation

Pour fertiliser le sol, 150 g à 200 g d'engrais NPK sont apportés à chaque pied de cacaoyer en mars-avril, puis en août-septembre, soit deux applications par an.

La récolte

Elle a lieu tous les 15 jours, pour s'assurer d'une maturité optimale de la cabosse, gage d'une bonne fermentation.

La fermentation et le séchage

Il faut écabosser deux à quatre jours après la récolte et laisser fermenter six jours. Chez Cémoi, nous disposons de 18 centres de fermentation qui assurent une fermentation contrôlée et homogène du cacao selon la technique des trois caisses disposées en escalier. Le séchage doit permettre d'atteindre 7 à 8 % maximum de taux d'humidité dans chaque fève.

L'objectif visé par Cémoi à travers cet accompagnement est de rendre les producteurs professionnels et d'atteindre un rendement d'une tonne par an par hectare. Le rendement moyen est actuellement de l'ordre de 500 kg/ha/an.



AMÉLIORER LES CONDITIONS DE VIE DES PLANTEURS

LES FAIBLES RENDEMENTS DES CULTURES – 350 À 400 KG DE FÈVES PAR HA EN MOYENNE DANS LE MONDE – ET LA PETITE TAILLE DES EXPLOITATIONS RENDENT LES CONDITIONS DE VIE DES CACAOCULTEURS PRÉCAIRES.

Les populations n'ont souvent pas accès aux infrastructures de base et certaines se situent sous le seuil de pauvreté. Améliorer les moyens de subsistance des producteurs et de leur famille figure parmi les priorités des industriels de la filière, convaincus que le secteur tout en entier ne peut qu'en bénéficier. La solution passe notamment par une mutualisation des ressources via des coopératives.

« Si nous n'arrivons pas à améliorer la qualité de vie et les revenus des producteurs, cela engendrera des problèmes d'approvisionnement sur le long terme. »

JEAN-MARIE DELON, SUSTAINABILITY PROGRAM MANAGER WEST AFRICA, CARGILL COCAO & CHOCOLAT

(Source : The Cargill Cacao Promise, rapport mondial 2015)



COCOA LIFE : UNE APPROCHE HOLISTIQUE

« Sans cacao, pas de chocolat ! » Guillaume Brochen, directeur chocolat chez **Mondelēz International** pour l'Europe de l'Ouest, utilise sciemment cet aphorisme comme préalable à la présentation du programme Cocoa Life, lancé en 2012 par le groupe

avec un budget de 300 millions d'euros sur dix ans. « Le métier de planteur doit rester attrayant. Pour cela, notre programme, déployé au Ghana, en Côte d'Ivoire, en Indonésie, en Inde, en République dominicaine et au Brésil, s'articule autour de cinq piliers :

- **Pratiques agricoles** : les améliorer pour plus de modernité et d'efficacité afin d'accroître la productivité et les revenus du cacao.
- **La communauté** : soutenir les familles cultivatrices de cacao afin de créer une communauté où elles souhaitent vivre avec leurs enfants, tout en promouvant l'égalité des sexes.
- **Revenus/conditions de vie** : augmenter la connaissance du business et les compétences des cultivateurs pour les aider à diversifier leurs revenus.
- **Jeunesse** : contribuer à supprimer le travail des enfants en aidant les communautés à s'attaquer à ses causes profondes. Faire de la production de cacao une profession attrayante pour les générations futures.

LES BESOINS DE BASE

						
EAU POTABLE ET ASSAINISSEMENT	LOGEMENT	HABILLEMENT	ACCÈS AUX INFRASTRUCTURES	ALIMENTATION BON MARCHÉ NOURRISSANTE	SYSTÈME DE SANTÉ ET SERVICES SOCIAUX DE BASE	CAPACITÉ D'ÉPARGNE



LA VIABILITÉ ÉCONOMIQUE D'UNE PLANTATION PASSE AUSSI PAR LA FORMATION DES FEMMES. © Mondelez.

- **Environnement** : protéger les domaines agricoles dans lesquels le cacao est cultivé afin de préserver la biodiversité et fournir un environnement et des terres viables pour les générations futures.

Sur les 115 000 ha de fermes audités, la productivité a augmenté en moyenne de 20 %. Le soutien aux communautés s'effectue à travers plus de 430 "Community Action Plans" en cours. La lutte contre le travail des enfants passe par des actions de sensibilisation (6 000 personnes formées) et de surveillance (96 communautés). Plus de 1 200 associations villageoises d'épargne



et de crédit ont été créées pour faciliter le financement (qui concerne à 80 % des femmes). Plus de 35 000 planteurs ont été formés aux bonnes pratiques environnementales et 815 000 arbres d'ombrage ont été distribués.

200 000 producteurs seront concernés d'ici à 2022 (un million de personnes si l'on prend en compte leurs communautés) et 100 % de chocolat « sourcé » de manière durable et principalement par Cocoa Life (actuellement 21 % du chocolat sont sourcés durablement). Fin 2016, 92 000 planteurs avaient déjà bénéficié de ce programme dans 860 communautés.

« Nous nous concentrons sur l'impact vérifié, mais plus qu'aux chiffres, nous sommes attentifs aux petites histoires que nous rapportent nos collaborateurs, aux retours positifs des ONG partenaires qui œuvrent à nos côtés sur le terrain », conclut Guillaume Brochen.

DÉVELOPPER LE PAIEMENT VIA TÉLÉPHONE MOBILE

Comment garantir un paiement rapide et en toute sécurité aux planteurs sans passer par les coopératives ? En transférant directement les fonds sur un compte ouvert à leur nom via leur opérateur de téléphonie.

De plus en plus d'entreprises encouragent le paiement par téléphone portable ou "mobile banking". « Nous expérimentons ce système depuis deux ans dans trois coopératives, se félicite Stéphanie Kadio, responsable développement durable chez **Cémoi** Côte d'Ivoire. Une puce téléphonique est associée à leur compte épargne, et le fait de percevoir de l'argent sur ce compte incite les planteurs à épargner. »

Cargill pratique le paiement électronique auprès de 30 000 planteurs ghanéens et s'apprête à lancer une initiative similaire en Côte d'Ivoire avec un objectif de 100 000 producteurs.

CONVAINCRE LES INSTITUTIONS FINANCIÈRES

Dans la continuité du projet Coop Academy de **Cargill**, le groupe a signé un accord avec la Société ivoirienne de banque et la Société financière internationale pour consolider le projet Doni Doni. Celui-ci a permis, en 2015, à 43 coopératives d'être dotées de 78 camions achetés en leasing (assurance comprise) grâce à un prêt à taux préférentiel.

De son côté, **Cémoi** « éduque » les institutions bancaires pour être accompagnées dans leurs financements aux planteurs.

ENJEUX SOCIÉTAUX



DEUX MINUTES SUFFISENT POUR MAÎTRISER LA PELLE BONGO, UN NOUVEL OUTIL QUI REND LA RÉCOLTE PLUS SÛRE QU'AVEC UNE MACHETTE. ©Nestlé.

« Nous avons dans un premier temps réussi à faire financer les intrants, souligne Stéphanie Kadio. Le défi est désormais de faire financer leurs stocks et la régénération des vergers via un système de partage des risques qui leur offre des garanties solides. »

CRÉATION DE BIOLANDS

Afin de garantir la provenance et la qualité des produits, **Barry Callebaut** a mis sur pied Biolands, sa propre organisation d'approvisionnement, qui travaille en direct avec les agriculteurs pour leur garantir un prix équitable et améliorer les rendements et la qualité du cacao. En 2016, 45 000 producteurs ivoiriens ont ainsi été référencés. Outre l'accès à la certification et à la formation, Biolands accompagne des programmes locaux actifs dans l'accès aux services d'assurance maladie ou à l'éducation des plus jeunes.

UN OUTIL EN ALTERNATIVE À LA MACHETTE

Nestlé a mis au point avec l'université de Stanford la « pelle Bongo », un outil spécifique qui permet de casser et vider les cabosses sans danger, en alternative à la machette.

SOUTIEN DES COMMUNAUTÉS AU GHANA

Opérationnel depuis 2013 au Ghana, le programme F3C de **Ferrero** (Engagement de la Communauté de cacao de **Ferrero**) vise à améliorer le bien-être des familles de cacaoculteurs par une augmentation du revenu des ménages et une réduction mesurable des pires formes de travail des

enfants (cf. page 32). Parmi les actions développées : la formation de 8 800 agriculteurs à de meilleures pratiques agricoles et sociales. L'émancipation des femmes ou la diversification des cultures de cacao ont bénéficié indirectement à 26 400 enfants.

CHANGER DE VISION

« Mené en partenariat avec le Conseil du Café-Cacao, le projet Vision for change (V4C) a été initié par **Mars** en novembre 2010 pour contribuer à la durabilité de la cacaoculture en Côte d'Ivoire en se focalisant sur le bien-être des communautés productrices », explique Sangaré Moctar, chef de mission terrain.

« V4C est une plate-forme d'innovation d'où tous nos programmes émergent en fonction des forces et faiblesses identifiées sur le terrain, précise Alex Assanvo, directeur des affaires internationales. **Mars** compte aller beaucoup plus loin pour comprendre les contraintes et les opportunités sur l'ensemble des pays avec lesquels nous travaillons et a déjà engagé un investissement de 180 millions de \$ signé avec la Côte d'Ivoire en mars pour une filière durable du cacao. » •



DISTRIBUTION DE CACAOYERS DANS LE CADRE DU PROGRAMME F3C. ©Ferrero.

TÉMOIGNAGE

Joaquin Muñoz, directeur développement durable chez **Cémoi**

Notre programme **Transparence Cacao** distingue trois "ligues" liées à la maturité de la coopérative et leur accompagnement diffère en fonction de ces niveaux. En Côte d'Ivoire, 32 coopératives ont été diagnostiquées en ce sens (100 coopératives d'ici à 2020) et 10 000 planteurs audités, soit 16 % de ceux avec qui nous travaillons. Les primes qualité que nous leur versons sont supérieures de 25 % au prix fixé par l'État. Nous encadrons le travail sur les plantations (voir pp. 20-23). À la clé également, des plans de développement sur cinq ans, des produits phytosanitaires, des assurances santé, des facilités de crédits... Objectif : coacher 18 000 planteurs d'ici à 2021. •

TÉMOIGNAGE

Carole Seignovert, responsable RSE chez **Valrhona**

Chez **Valrhona**, nous privilégions les partenariats à long terme avec un engagement de l'entreprise pour plusieurs années. Plus globalement, nous tentons de répondre à une question : comment aider ceux avec qui nous travaillons à mieux vivre ? Les vingt projets que nous menons dans onze pays témoignent de cet engagement à long terme. À Madagascar, nous avons ainsi financé la rénovation d'un village et l'ouverture d'un centre de soins. Au Pérou, nous avons distribué des filtres à eau auprès des villageois dépourvus d'accès à l'eau potable. En Côte d'Ivoire, nous avons reconstruit l'école du Petit Bouaké, car l'école de la communauté était dans un état trop vétuste pour bien accueillir les enfants. •

UNE DÉMARCHE CACAO DURABLE DÉPASSE LE CADRE DE L'ENTREPRISE

Depuis septembre, la chocolaterie artisanale indépendante **Voisin**, à Lyon, propose un cacao 100 % durable. Romain Boucard Maître, son directeur adjoint, nous explique sa démarche, que partagent la plupart des artisans chocolatiers.

« Avec trente boutiques de chocolats, nous sommes en contact direct avec les consommateurs, et nous pouvons affirmer qu'aujourd'hui, le choix d'un chocolatier ne se fait pas uniquement sur la qualité gustative, mais aussi sur la qualité et l'origine de ses matières premières. Les valeurs comptent. Des entreprises familiales comme la nôtre veulent être fières du cacao qu'elles achètent. Nous avons toujours fait confiance à nos fournisseurs, mais nous manquons parfois d'infor-

mations. C'est pourquoi nous nous sommes greffés sur le programme d'une fondation qui nous garantit une traçabilité et un cacao 100 % durable. Si le programme porte actuellement sur l'amélioration des conditions de vie des planteurs et le développement d'une agriculture raisonnée au Ghana et en Côte d'Ivoire (construction d'écoles, d'hôpitaux...), il va s'étendre à l'Amérique latine. S'engager aux côtés d'une grosse structure, c'est aussi une manière, à notre niveau, d'exercer une pression positive pour soutenir un cercle vertueux, gagnant-gagnant : on ne peut espérer avoir un cacao de bonne qualité sans une filière structurée et un producteur correctement rémunéré. Nos 180 salariés partagent cet engagement et cela renforce leur fierté d'appartenance à l'entreprise. » •



Des aides publiques au développement

Le Fonds d'investissement en milieu rural débloqué par le Conseil du Café-Cacao en Côte d'Ivoire contribue à améliorer le cadre de vie et les conditions de travail des producteurs et de leurs communautés. Plus de 9 000 km de pistes de desserte ont été réhabilitées pour fluidifier les activités de commercialisation. Des forages ont été réalisés et des pompes rééquipées, auxquels s'ajoutent la construction et l'aménagement de salles de classe, la distribution de kits scolaires, la création de centres de santé et la fourniture de médicaments de première nécessité.

L'Agence française de développement (AFD) apporte quant à elle un soutien technique ou financier à différents projets en Afrique de l'Ouest. Elle s'implique notamment auprès d'organismes de microfinance, participe à des solutions de financement pour l'achat d'intrants ou facilite l'accès à des mutuelles de santé pour les producteurs de cacao.



FAVORISER L'AUTONOMIE DES FEMMES

SI LES EXPLOITATIONS SONT POUR LA PLUPART DIRIGÉES PAR LES HOMMES, LES FEMMES PARTICIPENT ACTIVEMENT À LA CULTURE DU CACAO. ELLES CONSTITUENT AINSI PRÈS DE LA MOITIÉ DE LA MAIN-D'ŒUVRE DANS LES CHAÎNES D'APPROVISIONNEMENT DU CACAO.

Un travail souvent sous-estimé et non rémunéré, alors qu'elles jouent un rôle crucial dans l'alimentation et l'éducation des enfants. À travers des actions de sensibilisation et des programmes de formation, certains acteurs de la filière les aident à mieux maîtriser les techniques agricoles et à développer des cultures vivrières.

L'AUTONOMIE GRÂCE À LA FORMATION

La formation est un levier indispensable, particulièrement pour les femmes, afin qu'elles

puissent diversifier leurs compétences professionnelles. « Dans le cadre de notre Plan

« GRÂCE AUX FORMATIONS, LA PART DES CULTURES VIVRIÈRES A AUGMENTÉ. ELLES SERVENT À NOURRIR LA FAMILLE ET PEUVENT AUSSI ÊTRE VENDUES SUR LES MARCHÉS. »

KARINE BOURGET, RESPONSABLE FILIÈRES AGRICOLES DURABLES CHEZ NESTLÉ FRANCE

Cacao Nestlé, nous souhaitons engager le plus possible les femmes, précise Karine Bourget, responsable filières agricoles durables chez Nestlé France. Elles passent énormément de temps à travailler sur les parcelles, mais ne bénéficient pas directement des revenus générés. » En 2016, 1 073 femmes ont pu développer des activités génératrices de revenus complémentaires en Côte d'Ivoire. Pour faciliter l'adhésion, les hommes sont totalement impliqués. « Il faut que toutes les parties prenantes soient présentes pour comprendre les enjeux et le sens de ces actions visant à améliorer les conditions de vie de toute la famille. »

L'ÉCABOSSAGE CONSISTE À VIDER LA CABOSSE DE SES VÈVES.



FORMER POUR TRANSFÉRER LES COMPÉTENCES

Entre 2014 et 2015, Barry Callebaut a continué de développer son programme de formation en agroforesterie, réservé aux femmes ivoiriennes. En partenariat avec Biopartenaire, et en collaboration avec IDH¹, des enseignements pratiques sur les plantations cacaoyères et les cultures vivrières leur sont dispensés. Yvonne Amenan Konan, agricultrice dans le village de Petit Bouaké, figure parmi les premières participantes au programme. Elle est devenue formatrice au sein de sa propre communauté. « J'espère être un exemple pour les autres femmes de mon village, qu'elles puissent voir qu'il est possible de devenir indépendante financièrement. » Au-delà des revenus complémentaires qu'elle tire de cette nouvelle activité, M^{me} Amenan Konan se dit particulièrement fière de participer à la formation d'autres femmes ivoiriennes.



LES CABOSSES DOIVENT ÊTRE CUEILLIES À MATURITÉ.

FAVORISER LE "GENDER EMPOWERMENT"

Dans le cadre de son programme Cocoa Life, Mondeléz a commandé à Care International un rapport sur l'aide à l'autonomisation des femmes au Ghana et en Côte d'Ivoire. Parmi les recommandations qu'elle entend appliquer : leur permettre un meilleur accès à la formation agricole et aux financements ; favoriser une plus grande implication des femmes dans les processus décisionnels de la communauté cacaoyère. À travers son programme Vision for Change, Mars s'est associé au Centre international de recherche sur les femmes (ICRW) et à Care International en Côte d'Ivoire. « Nous devons identifier les causes qui limitent l'autonomisation des femmes et influencent les structures qui inhibent leur participation dans les communautés », explique Helene Gayle, P.-D.G. et présidente de Care.

©Philippe Gaenzhirt / Schaal chocolatier.



¹ Fondation néerlandaise indépendante, la Sustainable Trade Initiative (IDH) a pour but d'accélérer le développement du commerce durable en nouant des alliances avec des organismes de premier plan.

Plus de 70 Villages Savings and Loans Associations (VSLA)² ont été créés. « Il s'agit de comprendre combien chaque femme peut économiser une fois les dépenses familiales effectuées, explique Alex Assanvo, directeur des affaires internationales chez Mars. Ce système de revenus additionnels est piloté par des femmes sous une forme associative. L'argent est placé collectivement pour des investissements qui améliorent leurs conditions de vie ou pour un usage solidaire. Cela nécessite parfois des arbitrages par des personnes qui ont une bonne connaissance du terrain et des com-

munautés. C'est pourquoi nous sollicitons des ONG aptes à pratiquer la "mobilisation communautaire". La viabilité économique d'une plantation ne se limite pas à la productivité des planteurs ; elle passe aussi par le "gender empowerment". C'est pourquoi nous allons étendre cette démarche au Ghana, à l'Indonésie et à l'Équateur. » De son côté, l'ICRW veille à contrôler et mesurer l'impact de ce plan d'autonomisation des femmes. •

² Associations villageoises d'épargne et de crédit.

TÉMOIGNAGE

Esther Adoma, productrice de cacao au Ghana

- Lorsqu'elle extrayait uniquement de l'huile de palme, Esther Adoma n'avait pas de quoi payer les frais de scolarité de ses enfants et avait du mal à nourrir sa famille. Dans le cadre d'un projet Care-Cargill, elle prend des responsabilités dans un groupe d'agriculteurs et suit une formation agricole à l'issue de laquelle elle se lance dans la culture vivrière et cacaoyère sur une parcelle de 2 hectares dont elle a hérité. Elle s'engage dans une formation de pépiniériste de cacaoyers et fait pousser 10 000 semis tout en vendant sa première récolte de cacao. Elle a dès lors les moyens de subvenir aux besoins de sa famille et de rénover sa maison. Grâce à un petit crédit contracté via une Association villageoise d'épargne et de crédit (VSLA), elle ouvre un petit magasin pour augmenter ses revenus. Elle cultive désormais 15 000 semis de cacaoyers, compte en revendre les deux tiers et développer son exploitation avec les 5 000 restants. •

Source : The Cargill Cocoa Promise, rapport 2015.

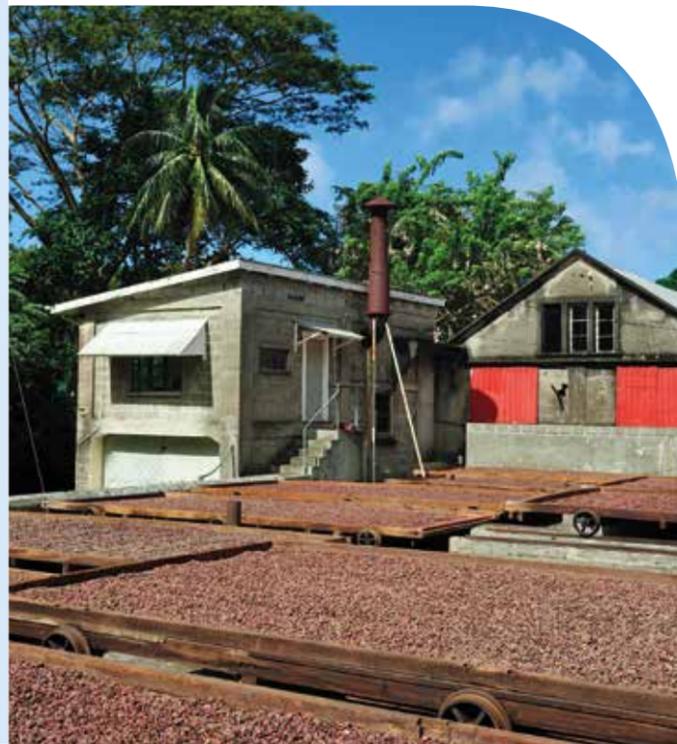


TRAVAIL DES ENFANTS : UNE LUTTE INFLEXIBLE POUR LA FILIÈRE

L'ORGANISATION INTERNATIONALE DU TRAVAIL DÉSIGNE LE « TRAVAIL DES ENFANTS » COMME TOUTE TÂCHE PRIVANT « LES ENFANTS DE LEUR ENFANCE, DE LEUR POTENTIEL ET DE LEUR DIGNITÉ, ET NUISANT À LEUR SCOLARITÉ, SANTÉ, DÉVELOPPEMENT PHYSIQUE ET MENTAL ».

Ainsi, les travaux contraints ne doivent pas être confondus avec les activités familiales auxquelles beaucoup d'enfants participent dans le cadre de pratiques traditionnelles. Depuis la signature du protocole Harkin-Engel, en 2001, les acteurs de la filière cacao se sont engagés à supprimer définitivement le travail abusif des enfants. L'objectif : empêcher les travaux dangereux pour les enfants, particulièrement lorsqu'ils sont forcés ou contraints, et faire retourner les enfants à l'école.

LE SÉCHAGE ASSURÉ AU CACAO UNE CONSERVATION OPTIMALE POUR SON TRANSPORT.



De nombreuses actions ont été mises en place, soit collectivement par le biais de fondations telles que l'International Cocoa Initiative (ICI) et la Fondation mondiale du cacao (WCF), soit individuellement par le biais d'initiatives spécifiques aux entreprises.

Parmi les pires formes de travail recensées figurent le port de charges lourdes, la manipulation de produits chimiques ou encore l'usage d'objets tranchants. Trois enfants sur dix y sont exposés au Ghana et en Côte d'Ivoire, selon l'ICI, une fondation qui œuvre à leur protection dans les cultures cacaoyères. Derrière cette réalité se cache très souvent une extrême pauvreté. L'ICI a observé que « la plupart des enfants qui travaillent dans les fermes de cacao le font au sein de leur propre structure familiale ».

Signé en 2010 par les acteurs de la filière cacao-chocolat, les gouvernements de la Côte d'Ivoire et du Ghana, l'accord-cadre issu du protocole Harkin-Engel entend y réduire de 70 % les pires formes de travail des enfants d'ici à 2020 en agissant à plusieurs niveaux :

- augmenter les revenus des planteurs par la promotion d'une filière durable ;
- faire évoluer les traditions ancestrales de culture en faisant prendre conscience des risques encourus par les enfants ;
- faciliter l'accès à l'éducation ;
- améliorer l'habitat des enfants vivant à proximité des cacaoyères ;
- permettre la traçabilité et les contrôles sur le terrain.

Outre les 75 millions investis entre 2001 et 2011, les acteurs de la filière ont consacré 7 millions de dollars à ce combat entre 2011 et 2015, dont 2 millions dans un partenariat public-privé avec le Bureau international du travail (BIT) et le Programme international pour l'abolition du travail des enfants (IPEC).

Zoom sur... L'Initiative internationale pour le cacao

Créée en 2002, l'ICI est une organisation leader en matière de protection des enfants dans les communautés productrices de cacao. Financée en partie par l'industrie du chocolat (Nestlé, Barry Callebaut, Cargill, Mars, Ferrero...), elle est issue du protocole Harkin-Engel. Présente en Côte d'Ivoire et au Ghana depuis 2007, elle est intervenue dans 600 commu-

nautés au profit de 682 000 enfants. Parmi les actions mises en place pour éviter le recours au travail des enfants dans les plantations, les coopératives cacaoyères partenaires d'ICI mettent à disposition une main d'œuvre payable à crédit : les planteurs ne la rémunèrent qu'à réception de l'argent du cacao.



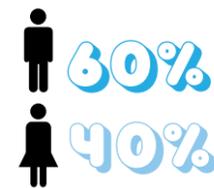
TÉMOIGNAGE

Euphrasie Aka, coordinatrice nationale ICI et représentante régionale pour l'Afrique de l'Ouest et du Centre

- Nous plaçons le producteur au centre de notre action, car lui seul peut identifier les causes qui l'amènent à avoir recours au travail des enfants dans les plantations. Celles-ci sont multiples : pauvreté, manque d'infrastructures, disponibilité de la main-d'œuvre, ignorance, guerre... En Côte d'Ivoire, 1 % des enfants présents dans les plantations est issu de la traite. Via nos 60 agents, nous les aidons à apporter les mesures correctives, tout en influençant les politiques au niveau national et international. Nos plaidoyers pour l'affectation des enseignants. Si les activités socialisantes sont tolérées dans les plantations, nous avons établi une liste d'activités dangereuses qui tombent sous le coup de la loi : port de charges lourdes, brûlage des champs, traitements phytosanitaires, coupe des arbres, outils tranchants pour l'écabossage. Parmi les solutions endogènes, nous formons des jeunes à de bonnes pratiques agricoles avec possibilité de les rémunérer au moment de la vente des fèves. Et nous suscitons de nouvelles sources de revenus pour les familles en dehors des six mois de récolte du cacao.



DONNÉES CLÉS



Ce sont en majorité les garçons qui sont exposés au travail des enfants dans les communautés productrices de cacao.



En Côte d'Ivoire et au Ghana, 98 % des enfants travaillant dans le secteur de l'agriculture sont employés sur l'exploitation familiale.

14-17
ANS

Dans le secteur du cacao, les enfants entre 14 et 17 ans ont plus de risques d'être exposés au travail des enfants.

3/10

Au Ghana et en Côte d'Ivoire, 3 enfants sur 10 sont sujets au travail des enfants.

20,9KM

Dans les communautés ivoiriennes sondées par ICI, la distance que les enfants parcourent en moyenne pour se rendre au collège le plus proche est de 20,9 km.

Causes du travail des enfants

- Culture et tradition
- Accès limité à une éducation de qualité
- Pauvreté et chocs économiques
- Application insuffisante des lois et des politiques de protection de l'enfant
- Travail nécessitant beaucoup de main-d'œuvre
- Plantations désorganisées et informelles de petits propriétaires

Source : ICI. (<http://www.cocoainitiative.org/fr/knowledge-centre-post/la-protection-de-lenfant-dans-les-communautes-productrices-de-cacao/>).



COCOA ACTION :
SURVEILLER POUR ÉRADICUER

La Fondation mondiale du cacao (World Cocoa Foundation) dirigée par Barry Parkin, directeur général sustainability and health & wellbeing de Mars, réunit producteurs de cacao et de chocolat, transformateurs gestionnaires des chaînes d'approvisionnement et industriels du secteur, soit plus de 80 % du marché mondial du cacao. Sa stratégie Cocoa Action, lancée en 2014, contribue à développer une économie cacaoyère durable. En étroite collaboration avec les gouvernements des pays producteurs de cacao, les sociétés membres de Cocoa Action s'engagent aussi à enrayer le travail des enfants. Pour y parvenir, des systèmes de surveillance et d'éradication du travail des enfants (Child Labor Monitoring and Remediation Systems - CLMRS) sont mis en place dans leurs chaînes d'approvisionnement. **Barry Callebaut**, par exemple, en pilote depuis 2016 auprès de 5 000 producteurs en Côte d'Ivoire. **Ferrero** l'applique dans 176 communautés identifiées comme les plus critiques quant au travail des enfants. Près de 100 communautés ghanéennes concernées par le programme Cocoa Life de **Mondelēz International** disposent d'un CLMRS. Des Comités pour la protection des enfants sont quant à eux chargés de sensibiliser les communautés de cacaoculteurs à ces problématiques. •



ÉCOLE FINANCÉE DANS LE CADRE DU CARGILL COCOA PROMISE.

Renforcer la prévention

Cargill a mis en place des actions de sensibilisation au travail des enfants auprès de 30 communautés de la région d'Ashanti, au Ghana. Son objectif : s'assurer que les enfants ne sont pas exposés à des situations dangereuses dans les plantations de cacao. Le géant américain développe également un système de certification du cacao, qui vise à lutter contre les conditions abusives de travail des enfants en Afrique occidentale. En 2006, **Cargill** a également signé le Plan national brésilien pour l'éradication du travail forcé, initié par le gouvernement, l'Organisation internationale du travail et l'Institut d'éthique et de responsabilité sociale. 90 000 producteurs ont été formés par **Cargill** dans des écoles d'agriculture de terrain pour comprendre les pires formes de travail de l'enfant.

DES PARTENARIATS POUR PLUS D' ACTIONS

Ferrero soutient le programme de la coopérative ivoirienne Ecookim, « It Takes a Village to Protect a Child », dont l'objectif est de prévenir le travail des enfants dans les plantations. Trois de leurs sept coopératives participent à ce programme coordonné par Fairtrade et l'ONG « Fraternité sans limites dont ont bénéficié

9 413 enfants ». Il repose sur la mise en place d'un comité sur le travail des enfants et sur l'accès à l'école afin de développer l'employabilité des jeunes membres des communautés. En complément, **Ferrero** a apporté son soutien financier à la construction d'une école primaire en Côte d'Ivoire, ouverte en 2016. •

AGIR AU PLUS PRÈS DES COMMUNAUTÉS CACAÏÈRES

Nestlé a fait le choix, en partenariat avec l'International Cocoa Initiative, de créer un système de suivi et de remédiation du travail des enfants (CLMRS) et l'a mis en place dans les 69 coopératives engagées dans le Plan Cacao en 2016 (37 130 producteurs touchés). Le dispositif repose sur l'action de différents acteurs : les agents de liaison communautaire tout d'abord. « Il nous fallait des relais dans les villages pour nous aider à animer les séances de sensibilisation auprès des populations, raconte Karine Bourget, responsable filières agricoles durables chez **Nestlé France**. Il s'agit généralement d'un producteur qui est formé au préalable, précise-t-elle. Il faut qu'il sache expliquer à ses pairs les dangers du travail des enfants, et répondre à toutes les questions. Il doit être perçu comme

un être bienveillant en mesure d'alerter les agents de coopérative concernés, en cas de travail d'enfants dans les parcelles voisines. »

Ainsi les causes pourront être identifiées et une remédiation mise en place. À l'issue d'investigations sur le terrain, et en concertation avec la communauté, le groupe pourra décider de financer une école par exemple. Quarante-deux d'entre elles ont déjà été édifiées ou réhabilitées. Depuis 2012, environ 10 000 enfants ont vu leur accès à l'école ainsi facilité. **Nestlé** finance en outre des certificats de naissance, 4 500 à date. « Un document obligatoire pour s'inscrire aux études secondaires. Il coûte 10 dollars. Les planteurs ne peuvent pas toujours dépenser cette somme pour la scolarité de leurs enfants. » •

« LE TRAVAIL DES ENFANTS DANS LES PLANTATIONS, C'EST UNE RÉALITÉ QUE NOUS DEVONS ÉRADICUER. NOUS AVONS BESOIN DES PRODUCTEURS ET DE LEURS COMMUNAUTÉS POUR MENER DES ACTIONS ENSEMBLE. »

KARINE BOURGET,
RESPONSABLE FILIÈRES
AGRICOLLES DURABLES
NESTLÉ FRANCE

Retrouver le chemin de l'école

Certains enfants quittent prématurément le système scolaire. À leur retour, ils se trouvent parfois en grande difficulté. « Quand l'enfant quitte l'école pendant quelques années, le réintroduire dans le système classique se révèle inefficace. Souvent, il a complètement décroché », explique Karine Bourget. **Nestlé** propose donc des classes passerelles, qui permettent à l'enfant de bénéficier d'une remise à niveau.

ÉCOLE FINANCÉE PAR NESTLÉ EN CÔTE D'IVOIRE. © Nestlé.



PRIORITÉ À L'ÉDUCATION

EN 2015, L'INSTITUT DE STATISTIQUE DE L'UNESCO A RECENSÉ ENVIRON 264 MILLIONS D'ENFANTS NON SCOLARISÉS DANS LE MONDE. LES COMMUNAUTÉS DE PLANTEURS DE CACAO N'ÉCHAPPENT PAS À CETTE RÉALITÉ.

Du matériel scolaire à Haïti

La chocolaterie **Forêt des Loges** fabricant des chocolats du cœur Alex Olivier, dans le Loiret, a lancé il y a une dizaine d'années une gamme de chocolat équitable. Depuis 2013, elle travaille avec la coopérative haïtienne La Caud et la société Kaléos. Ce partenariat a vocation à améliorer les conditions de travail et de vie des petits producteurs et leurs familles. « *Après un voyage à Haïti, nous nous sommes rendu compte de l'extrême*

pauvreté dans laquelle vivaient les populations, raconte Catherine Houvion, directrice déléguée. Dans les écoles, les enfants n'avaient rien pour travailler : pas de stylos, pas de cahiers, tout juste des chaises et un tableau. Nous avons lancé une opération de collecte de fournitures. » Plusieurs associations ont participé et un premier container a été envoyé en 2016. La chocolaterie envisage de renouveler l'opération.



© Nestlé

La pauvreté constitue l'une des principales causes de la déscolarisation. Pour s'assurer que les enfants ne restent pas éloignés des bancs de l'école, l'industrie du cacao investit dans du matériel scolaire et la construction d'infrastructures, indispensables à de bonnes conditions d'apprentissage. L'éducation reste, pour la filière, la meilleure arme contre le travail des enfants. Sur le terrain, de nombreux acteurs de la filière s'engagent pour faciliter la scolarisation dans les communautés de planteurs.

Cargill : 97 % des enfants aidés par le programme Cocoa Promise (avec Care), au Ghana, sont allés à l'école pendant au moins cinq ans et 49 écoles ont été construites.

Cémoi enregistre 82 % de taux de scolarisation pour les enfants de planteurs grâce au programme Transparence Cacao.

Ferrero a implanté au sein d'écoles ghanéennes 8 laboratoires informatiques à destination des enfants des cultivateurs. Fin 2015, 918 lycéens ont ainsi pu acquérir de nouvelles connaissances digitales, soit 200 bénéficiaires de plus en un an.

Lindt & Sprüngli a reconstruit l'école primaire Kyekywere, au Ghana, après une tempête tropicale.

Mars a investi plus de 3 millions de dollars pour la réalisation de 172 microprojets favorisant l'accès à l'eau, à la santé, aux installations sanitaires et aux infrastructures éducatives de 67 communautés. Plus de 50 mettent l'accent sur l'accès à l'éducation avec la mise en place de plus de 75 cours d'école primaire, l'amélioration de cantines scolaires, d'aires de jeux et de logements pour les enseignants.

Mondelēz International s'est associé à l'ONG Care pour permettre aux enfants de se procurer leur certificat de naissance, indispensable à toute scolarisation en Côte d'Ivoire.

Nestlé a construit ou réhabilité 42 écoles en Côte d'Ivoire entre 2012 et 2016 dans les communautés productrices de cacao et a facilité ainsi l'accès à l'éducation à 10 000 enfants et jeunes.

Valhrona a construit une école en République dominicaine dans la communauté de Los Indios. •



TÉMOIGNAGE

Zongo Abdoulaye, planteur à Sikaboutou, Côte d'Ivoire

- Notre niveau de vie a changé positivement. Les enfants qui ont travaillé dans les fermes de cacao et qui n'ont pas été scolarisés ont progressivement retrouvé le chemin de l'école. Je dois remercier les instructeurs pour les formations que nous avons eues sur les pires formes de travail des enfants. C'est un succès pour notre communauté. Nous avons constaté un changement et nous voyons un avenir meilleur, grâce au soutien de Care International et Cocoa Life. •



LES CHOCOLATIERS DE PLUS EN PLUS EXIGEANTS

Créé par **Barry Callebaut** en 2015, **Cocoa Horizons** promeut une agriculture durable dans le but d'améliorer la qualité de vie des producteurs et de leurs familles. Il est financé en partie par **Barry Callebaut**, par des dons, mais aussi par des contributions de chocolatiers. « *Cocoa Horizons constitue un principe d'engagement de notre entreprise. Nous choisissons de payer notre couverture de chocolat un peu plus cher pour participer aux financements de programmes sociaux et environnementaux en Afrique de l'Ouest* », explique Lionel Dosne, président de la chocolaterie **Bernard Castelain**. « *Il devient très important d'encourager les producteurs à continuer de*

cultiver le cacao dans des conditions honorables pour eux et leurs familles », estime Catherine Guyaux, P.-D.G. de la chocolaterie **Guyaux**, à Andilly (Val-d'Oise).

En matière d'éducation, cette fondation a mené des actions sur de nombreux fronts :

- 1 665 enfants d'agriculteurs de 18 coopératives ont reçu du matériel scolaire ;
- 10 écoles primaires accueillant 1 800 enfants et une nouvelle école rurale ont été construites dans des villages près des plantations en Côte d'Ivoire ;
- 2 écoles ont été agrandies et les salles de classe réhabilitées ;
- 2 écoles ont été rénovées. •

L'exemple encourageant de l'Indonésie

Troisième producteur de cacao du monde, l'Indonésie se distingue quant au travail des enfants dans les plantations, selon un rapport réalisé par Embode, un bureau de conseils spécialisé dans les droits de l'homme, pour **Mondelēz International**. Le taux de pauvreté y a été considérablement réduit depuis 1999 et son système scolaire a progressé, à l'instar de ses infrastructures de base. La lutte contre la pauvreté structurelle et la mise en place de programmes sociaux est donc une réponse efficace à l'exploitation des enfants.

TÉMOIGNAGE

Isabelle Sahal, directrice marketing & e-commerce chez **Jeff de Bruges***

- De 2010 à 2016, nous avons participé au programme Quality Partner Program lancé par **Barry Callebaut**, devenu **Cocoa Horizons**. Nous avons fait ce choix car il nous a permis d'orienter notre action vers un sujet très sensible à nos yeux, celui du travail des enfants et de l'accès à l'éducation. Nous avons décidé d'utiliser ces fonds pour créer une école élémentaire équipée d'une cantine et d'un puits destinés à l'usage exclusif des enfants et familles des planteurs. Cette école, d'une capacité d'environ 200 élèves, a été ouverte dans les plantations de Bodjonou en Côte d'Ivoire. Les équipes en magasins ont été très touchées par le projet et se sont énormément mobilisées pour le relayer du mieux possible auprès de leurs clients, qui ont beaucoup apprécié cette initiative. •

*Marque française de chocolats belges, dont le siège se situe en Seine-et-Marne.

DES ENTREPRISES ENGAGÉES POUR UN CACAO DURABLE

LES PRODUITS DE CHOCOLAT CERTIFIÉS RÉPONDENT À DES STANDARDS ENVIRONNEMENTAUX ET SOCIÉTAUX QUI PERMETTENT DE GARANTIR UNE PRODUCTION DURABLE DU CACAO.

Cet engagement et ce souci de transparence des chocolatiers répondent à une demande croissante des consommateurs citoyens. De plus en plus d'entreprises se tournent vers la certification de leurs chaînes d'approvisionnement. En parallèle, les initiatives privées se développent grâce à des partenariats avec les producteurs.

LA CERTIFICATION, UN GAGE DE DURABILITÉ

La certification repose sur des normes définies dans les cahiers des charges des organismes certificateurs indépendants comme UTZ, Rainforest Alliance, Fairtrade... Selon les standards, le cacao certifié doit répondre à différents critères environnementaux et sociaux.

La certification durable répond à des exigences d'amélioration des pratiques agricoles et au respect des conventions de l'Organisation internationale du travail, tandis que la certification équitable répond aux exigences du commerce équitable (nombre d'intermédiaires réduit, meilleure rémunération du producteur).

LES FÈVES DOIVENT FERMENTER CINQ À SEPT JOURS, C'EST LE MOMENT CRUCIAL POUR DÉVELOPPER LES PRÉCURSEURS D'ARÔMES.



Des audits sont régulièrement menés pour s'assurer du respect de ces bonnes pratiques dans les coopératives certifiées. En contrepartie, les coopératives qui fournissent des fèves certifiées reçoivent des primes en produisant un cacao de meilleure qualité, ainsi que des formations agronomiques. La productivité y est supérieure aux coopératives non certifiées et cette émulation favorise in fine une montée en gamme.

Au Ghana, où se trouvent 70 % des producteurs de cacao engagés avec UTZ, les agriculteurs certifiés ont noté une augmentation de 24 % de leurs bénéfices par kilo, contre 18 % pour les autres. « Il est important que les producteurs adoptent de bonnes pratiques et que leur exploitation soit rentable, pour eux et pour ceux qui travaillent avec eux », explique Emma Harbour, Advocacy & Public Affairs Manager. Ils reçoivent aussi un bonus s'élevant en moyenne à 100 €/tonne. Ces primes sont ensuite réparties différemment selon les structures et souvent réinvesties collectivement.

UNE FUSION UTZ-RAINFOREST ALLIANCE

Rainforest Alliance et UTZ, deux des plus grandes organisations mondiales de la certification durable, ont annoncé leur fusion sous le nom de Rainforest Alliance, plus connu des consommateurs. Le futur standard unifié, prévu pour début 2019, combinera les points forts respectifs des standards actuels du Réseau d'agriculture durable (SAN) et d'UTZ, tout en simplifiant le processus de certification pour les producteurs.

« Nos missions sont très similaires, déclare Nigel Sizer, président de Rainforest Alliance : travailler avec les agriculteurs et les communautés afin de protéger l'environnement naturel et aider à atténuer les effets du changement climatique à l'échelle mondiale. En s'unissant à UTZ et en étant associé au SAN, nous allons combiner nos forces afin d'étendre notre impact sur l'amélioration de vie des agriculteurs et des communautés forestières, sur la protection de la biodiversité et sur le soutien aux entreprises en chemin vers la durabilité. »

« Ça ne peut être qu'opportun que de voir naître un standard commun car UTZ et Rainforest sont complémentaires », estime Alex Assanvo, directeur des affaires internationales chez Mars, qui travaille avec ces deux organismes.

D'ici à 2019, les deux programmes continueront à fonctionner en parallèle. •



COOPÉRATIVE SCINPA À ANO.

PROGRAMME D'APPROVISIONNEMENT DURABLE AU GHANA

Lindt & Sprüngli achète du cacao de consommation au Ghana. En 2008, **Lindt & Sprüngli** a développé dans ce pays un modèle d'approvisionnement durable et l'a concrétisé avec des partenaires locaux : le **Lindt & Sprüngli Farming Program**. Ce programme garantit une traçabilité complète du cacao jusqu'à son lieu d'origine et permet d'offrir aux cultivateurs un soutien répondant à leurs besoins. Le programme se compose de quatre volets :

- Traçabilité et organisation des cultivateurs ;
- Transmission de savoir-faire à travers des formations, dans le but d'améliorer le rendement des récoltes et donc le revenu des producteurs ;
- Soutien aux cultivateurs et à leur communauté, par exemple en améliorant l'accès à l'eau potable ou en leur fournissant des plants de cacaoyer ;
- Contrôle et surveillance des progrès accomplis au moyen du monitoring interne et d'audits externes.

Le programme permet aux cultivateurs de gérer leur exploitation selon de bonnes pratiques agricoles, sociales, écologiques et commerciales. Depuis 2016, la chaîne d'approvisionnement en fèves de cacao du Ghana est intégralement traçable et vérifiée. Étant donné le succès rencontré par ce programme, **Lindt & Sprüngli** l'a étendu à l'Équateur en 2014 et à Madagascar en 2015. L'objectif est de garantir la traçabilité de l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement en fèves de cacao de **Lindt & Sprüngli** d'ici à 2020. •

DES SYSTÈMES DE RÉGULATION POUR LUTTER CONTRE LA VOLATILITÉ DES PRIX

Les deux plus grands pays producteurs régulent leur marché national du cacao à travers des conseils nationaux de commercialisation : le Cocobod au Ghana et le Conseil du Café-Cacao (CCC) en Côte d'Ivoire. Ils définissent un prix fixe minimum payé au producteur sur la base de la vente anticipée du cacao à partir du cours mondial moyen. Au Ghana, le Cocobod vend par anticipation son cacao sur

le marché mondial et achète aux producteurs. En Côte d'Ivoire, le Conseil du Café-Cacao vend des droits aux exportateurs leur permettant d'acheter du cacao aux producteurs. Les prix au producteur sont fixes pour chaque campagne (d'octobre à septembre) mais peuvent être révisés pour la campagne intermédiaire (avril-septembre pour la Côte d'Ivoire et juillet-septembre pour le Ghana).

De plus en plus de cacao certifié durable utilisé

De nombreuses entreprises adhèrent à des programmes de certifications et s'engagent ainsi dans une démarche en faveur d'un cacao durable, notamment **Abtey Chocolaterie, Belcolade, la Confiserie Rohan, HLR Praline, Monbana, Natra, Noiseraie Production.**

En 2009, **Mars** a annoncé sa volonté de n'utiliser que du cacao certifié durable à l'horizon 2020. Première entreprise mondiale à avoir pris cet engagement, elle utilise plus de 50 % de cacao certifié à l'heure actuelle, ce qui profite à près de 80 000 agriculteurs en Côte d'Ivoire. « Nous passons, avec les broyeurs et les exportateurs des contrats sur des cacaos certifiés, explique Alex Assanvo, directeur des affaires internationales chez Mars, pour avoir des garanties sur les pratiques agricoles, les normes sociales,

la lutte contre le travail des enfants ou la déforestation. Une certification n'est pas juste un label. »

De son côté, **Ferrero** s'est donné pour objectif d'avoir 100 % de son cacao certifié durable d'ici à 2020. Le groupe doit doubler son approvisionnement via Fairtrade entre 2016 et 2019 pour atteindre les 40 000 tonnes. **Ferrero** a ajouté 18 critères additionnels à la certification de base Fairtrade. Depuis le lancement du Plan Cacao en 2009, **Nestlé** augmente progressivement le volume de cacao produit dans le cadre de ce programme. De 140 000 tonnes en 2016, le groupe prévoit de passer à 230 000 tonnes en 2020. Une forte proportion de ce cacao provient de plantations qui respectent le code de conduite de UTZ ou le standard Fairtrade. •





PLANTATION DE CACAO EN ÉQUATEUR. © Philippe Gaenzhirt / Schaal chocolatier.

LA MAÎTRISE DE LA TRAÇABILITÉ ET DE LA QUALITÉ DU CACAO PASSE AUSSI PAR DES RÉFÉRENTIELS INTERNES DÉVELOPPÉS PAR LES ENTREPRISES

Certains groupes font le choix d'un référentiel interne plutôt qu'une certification externe avec une exigence de traçabilité et de qualité gustative du cacao. C'est le cas de **Cémoi**, avec le programme Transparence Cacao (cf. page 28), du **Lindt & Sprüngli Farming Program** (cf. page 39), ou de **Mondeléz International** avec Cocoa Life.

Des PME s'engagent aussi sur cette voie, comme l'explique Jean-Paul Burrus, président de la holding Salpa (**Yves Thuriès, Schaal Chocolatier**). « Le marché du cacao va évoluer. Je me suis projeté à dix-quinze ans et j'ai choisi d'acheter deux plantations en Équateur, près de Najaral, soit 500 ha que j'ai transformés en une ferme modèle. Chaque parcelle mesure en moyenne 25 ha. Pour faciliter le travail des planteurs, qui portent jusqu'à 60 kg de charge, nous avons mécanisé un maximum de choses en installant un réseau de funiculaires pour sortir le cacao des plantations et en investissant dans sept tracteurs. L'irrigation est automatique ainsi qu'une partie de la fertilisation. Nous

sous-traitons la taille, qui favorise la floraison, et nous bénéficions des conseils de l'Institut de recherche sur le cacao équatorien. Nous avons rasé les bâtiments vétustes pour reconstruire des bureaux et une cafétéria avec une vraie cuisine. Le travail des enfants est interdit en Équateur et le salaire minimum est de 380 euros. La législation équatorienne impose aussi un 13^e et un 14^e mois, ainsi qu'une participation de 15 % aux bénéfices. La loi impose également la présence d'un médecin à temps partiel et d'une infirmière. Chez nous, cette dernière veille au respect des règles d'hygiène et à l'équilibre nutritionnel des salariés. »

La productivité s'avère bien supérieure à la moyenne de la Côte d'Ivoire : 2 tonnes par hectare par an, ce qui permet une récolte annuelle de 650 tonnes de trinitario, malgré 70 ha de jeunes plantations. Le séchage et la fermentation sont mutualisés dans un centre partagé avec Cecaoc, une filiale de **Cémoi**.

Un succès au point que Jean-Paul Burrus envisage d'agrandir son hacienda. •



Un nouveau label pour le cacao ivoirien

La majorité du chocolat fabriqué en France est réalisée avec du cacao ivoirien. « Le premier producteur mondial en quantité doit être reconnu pour sa qualité, a déclaré Patrick Poirrier, président du Syndicat du Chocolat lors du lancement du nouveau label "Cacao Origine Côte d'Ivoire", le 4 octobre 2016, à Abidjan. Grâce à ce label, le cacao ivoirien pourrait bientôt avoir accès au classement des cacaos fins. »

L'apposition de ce logo sur les produits transformés sera conditionnée à l'adhésion des entreprises à l'association bipartite professionnels du chocolat et représentants de la Côte d'Ivoire créée pour défendre cette marque collective communautaire et au respect d'un cahier des charges, en cours de finalisation par le Conseil du Café-Cacao. •



BIENTÔT UNE NORME INTERNATIONALE POUR UN CACAO DURABLE ET TRAÇABLE



Pour définir ce que doit être une production durable de cacao, les pays producteurs et consommateurs de cacao ont élaboré au sein du Comité européen de normalisation, et avec la participation de l'ISO (International Organization for Standardization), un projet de norme volontaire internationale qui devrait être finalisée en 2018.

La France s'est fortement impliquée, sous l'impulsion des chocolatiers, soucieux de pouvoir définir un référentiel reconnu inter-

nationallement. Ce référentiel sera important pour permettre aux pays producteurs de structurer leur politique cacaoyère en faveur d'une production durable. C'est pourquoi la France a activement contribué à l'élargissement du tour de table aux pays producteurs, afin que cette norme soit reconnue par tous les acteurs de la filière. Au final, quinze États* ont participé. Ont également été associés aux travaux des chocolatiers, associations de consommateurs, ONG, organismes scientifiques, orga-

Le bio, un marché de niche

Chevaliers d'Argouges, Chocmod, la Chocolaterie Notre-Dame de la Paix, Chocolat Mathez, Guyaux... nombreux sont les chocolatiers à avoir opté pour la certification biologique. Et pour cause, l'Europe représente le premier marché pour le chocolat bio devant l'Amérique du Nord. Pour arborer le label AB, les ingrédients qui composent le chocolat doivent être issus à 95 % de l'agriculture biologique.

Le chocolatier **Forêt des Loges** propose une gamme de chocolats certifiés agriculture biologique. « Nous avons un partenariat avec une coopérative à Dame-Marie en Haïti. Elle assure notre approvisionnement de fèves bioéquitables. Nous veillons à ce que nos achats profitent directement aux petits producteurs d'Haïti », insiste Catherine Houvion, directrice déléguée. La chocolaterie travaille en effet avec Kaléos, seul intermédiaire entre la chocolaterie et

les producteurs qui leur assure un prix d'achat supérieur au prix du marché.

Cémoi a également développé sa propre gamme biologique. Au plus près des producteurs, le groupe travaille avec eux directement sur le terrain pour veiller à proposer des fèves certifiées et de qualité.



nismes de certifications... « Ce qui donne une légitimité forte à ce travail et au futur déploiement de la norme », considère Fabien Castanier, en charge des questions environnementales et du développement durable pour le Syndicat du Chocolat.

« Le texte donnera un cadre à tous les acteurs pour une production durable et traçable des fèves de cacao, explique Sandrine Espeillac, cheffe de projet Afnor Normalisation. C'est un incontournable pour structurer une filière. »

La norme internationale ISO 34101 va ainsi définir un système de management de la durabilité et des exigences pour assurer la traçabilité des fèves récoltées.

Son référentiel s'articule autour de quatre points :

- La façon dont l'organisation (coopératives, planteurs) doit fonctionner pour assurer le respect des critères de durabilité et de traçabilité. Outre la partie management commune à toutes les normes, elle innove en ajoutant la notion de plan de développement pour le planteur.
- La durabilité, qui prend en compte les aspects sociaux, économiques et environnementaux.
- La traçabilité, qui permet de suivre le cacao tout au long de son parcours.
- L'évaluation de la conformité et l'information au consommateur.

Plusieurs pays se sont engagés à n'utiliser que du cacao durable à l'horizon 2020.

Le Syndicat du Chocolat et ses entreprises ont défendu dans le cadre de ces travaux des principes qui leur sont chers :

- Une norme ambitieuse et réaliste afin qu'elle puisse être concrètement mise en œuvre sur le terrain tout en développant la durabilité de la production.
- Une information claire et loyale du consommateur concernant les mentions portées sur les produits contenant du cacao durable.
- La définition d'un guide d'application pour faciliter la mise en œuvre de cette norme sur le terrain. •

* Cameroun, Côte d'Ivoire, Équateur, Ghana, Indonésie, Mexique, Nigéria, Allemagne, Belgique, Danemark, États-Unis, Finlande, Pays-Bas, Royaume-Uni, Suisse.

UN CACAO PLUS ÉQUITABLE ET DURABLE

ANTONIE FOUNTAIN, DIRECTEUR GÉNÉRAL DE VOICE NETWORK.

Présentez-nous le réseau Voice et ses missions.

A. F. : Voice est un réseau international de syndicats et d'ONG travaillant dans le domaine du cacao durable. Nous menons des recherches et des campagnes de sensibilisation. Nous faisons en sorte que les ONG et la société dans son ensemble soient informés de ce qui se passe dans le secteur du cacao. Nous essayons de sensibiliser le public à des sujets dont on ne parle pas assez. En ce moment, nous travaillons beaucoup sur les revenus et les conditions de vie des producteurs. Pour nous, chaque problème dans le secteur du cacao, qu'il s'agisse des discriminations de genre, du travail des enfants ou même de la déforestation et du dérèglement climatique, est lié à une problématique essentielle qu'il faut d'abord résoudre : la pauvreté des producteurs. Nous cherchons des moyens pour apporter de vraies solutions à ce problème. Un producteur de cacao en Afrique occidentale – et la plupart du cacao vient d'Afrique occidentale – gagne en moyenne moins d'un dollar par personne par jour, ce qui est bien en dessous du seuil de pauvreté. Et ils ne

sont pas pauvres parce qu'ils ne travaillent pas, ils le sont bien qu'ils travaillent très dur. Il faut trouver des moyens pour que la culture du cacao devienne plus rémunératrice pour les producteurs. Sans cela, toutes les autres initiatives pour encourager le cacao durable ne servent à rien. Le plus grand problème social est la pauvreté. Nous nous efforçons donc actuellement de trouver de nouvelles façons d'augmenter les revenus des producteurs afin d'améliorer leurs conditions de vie.

La seconde problématique essentielle concerne la transparence et la responsabilité. De nombreuses choses sont mises en place dans le secteur : est-ce que cela fonctionne ? Qui fait quoi ? Est-ce suffisant ? Les taxes que nous payons sont-elles réinvesties dans les communautés locales ? Des écoles sont-elles construites ? Est-ce qu'elles fonctionnent ? Des routes ? Un système de santé ? Toutes ces choses relèvent des gouvernements et pas seulement des entreprises. Et la transparence est vraiment une notion clé qu'il faut obtenir dans le futur.

En quoi consiste le Baromètre du cacao que vous publiez depuis 2008 ?

A. F. : Tous les deux ans, nous proposons une vue d'ensemble des initiatives de développement durable dans le secteur du cacao. Nous regardons quelles sont les principales avancées, qui fait quoi, ce qui marche, ce qui ne marche pas, ce qui n'est pas fait mais qui devrait être mis en place... Et nous publions un rapport tous les ans.

Quels sont les enjeux du marché du cacao selon vous ?

A. F. : La transparence est un enjeu sur le long terme. Mais au cours des dix dernières années, tout particulièrement au cours des six ou sept dernières années, il

y a eu beaucoup d'avancées à de nombreux niveaux. Il n'y a plus beaucoup de solutions simples à mettre en place. Rendre le cacao durable constitue un défi pour tout le monde. Cela va demander de nombreux efforts, voire des sacrifices. Les consommateurs, les gouvernements, les industriels, les distributeurs... chacun va devoir faire sa part. Les consommateurs ne payent pas le prix que coûte réellement le cacao à produire. Tant que nous voulons du cacao pas cher, nous n'aurons pas de cacao durable. Il va aussi falloir repenser la façon dont nous cultivons le cacao en général. Les gouvernements des pays producteurs vont devoir consacrer plus de temps, d'efforts et d'argent à développer des structures de soins et d'éducation. Ce qui signifie qu'ils ne pourront pas gagner autant d'argent du cacao qu'ils ne le faisaient jusqu'à présent. Il va falloir augmenter la transparence au niveau des gouvernements dans le secteur du cacao. Ce qui signifie aussi réduire la corruption.

Quelles réformes défendez-vous en priorité ?

A. F. : Nous pensons que le prix du cacao doit augmenter ce qui passe par plus de transparence de la part des gouvernements. Les entreprises, si elles croient vraiment au développement durable, doivent prendre leurs responsabilités. Si elles se sentent concernées par la pauvreté de leurs producteurs, elles doivent tout simplement les payer plus.

Quels rapports entretenez-vous avec les entreprises du secteur ?

A. F. : Au cours des sept dernières années, il y a eu une profonde prise de conscience sur le fait que nous devons résoudre ces problèmes ensemble. Cela signifie dialoguer avec les entreprises, ce que nous faisons beaucoup. Nous avons des

relations saines avec elles. Nous gardons un œil critique : il y a des choses qu'elles peuvent et doivent mieux faire. Mais nous savons aussi reconnaître ce qu'elles font de bien. Si tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement ne sont pas unis, nous ne pourrions pas résoudre ces problèmes. Les entreprises ont surtout besoin d'avoir des règles s'appliquant à tous.

Êtes-vous optimiste quant à un cacao plus équitable et durable ?

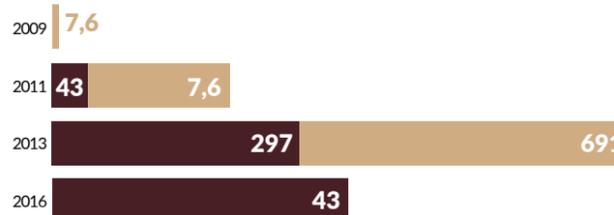
A. F. : Nous vivons dans un monde où la dérégulation est la norme. Mais dans le même temps, nous avons vu dans le secteur une volonté de trouver de véritables solutions aux problèmes. On voit de plus en plus de réglementations : en France, il y a de nouvelles lois concernant l'approvisionnement ; aux Pays-Bas, c'est en débat, tout particulièrement sur le travail des enfants ; au Royaume-Uni, il y a aussi de nouvelles législations concernant l'esclavagisme ; aux États-Unis aussi. Le cacao est en réalité l'un des rares produits qui pourra devenir totalement durable. Il y a une convergence des paramètres qu'on voit rarement dans d'autres domaines, de la volonté des entreprises de collaborer avec d'autres acteurs à la concentration du secteur. Tous les éléments sont réunis, même si cela demande de prendre des décisions importantes dans les années à venir et de faire de grands sacrifices à tous les niveaux. De tous les secteurs que je connais, celui du cacao est celui qui a le plus de chance de devenir durable. Si le cacao n'y parvient pas, je ne vois pas quel secteur peut réussir. Je suis donc optimiste à condition que nous prenions les bonnes décisions.



LA PART DE LA CERTIFICATION DANS LA PRODUCTION MONDIALE

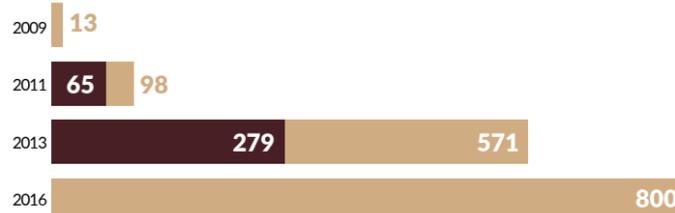
UTZ CERTIFIED

En tonnes



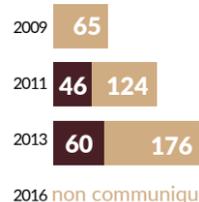
RAINFOREST ALLIANCE

En tonnes



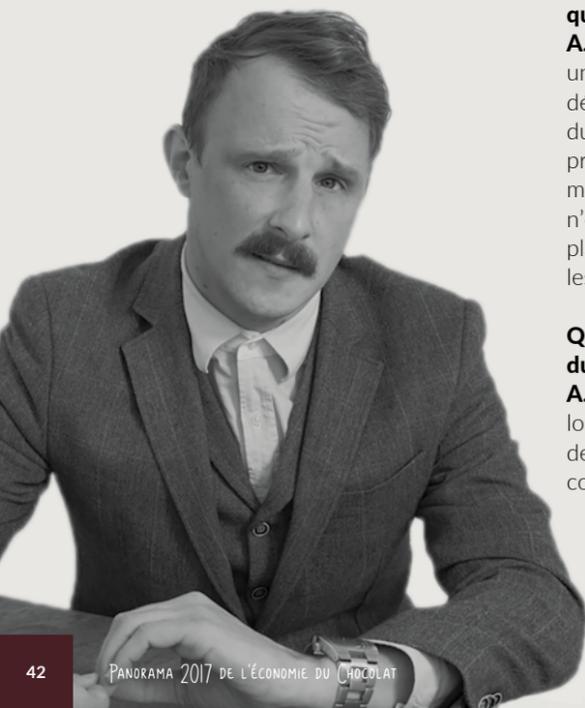
FAIRTRADE

En tonnes



Vendues Produites

Source : baromètre du cacao.



VERS UNE RESPONSABILITÉ PARTAGÉE

RECU DU TRAVAIL DES ENFANTS, MONTÉE EN GAMME DE LA QUALITÉ DES FÈVES ET DES QUANTITÉS CERTIFIÉES, MEILLEURE RENTABILITÉ DES PLANTATIONS, DÉVELOPPEMENT DE L'AGROFORESTERIE... DE NOMBREUSES AVANCÉES ONT MARQUÉ CES DERNIÈRES ANNÉES LA FILIÈRE CACAO EN MATIÈRE DE DURABILITÉ.



Face à l'ampleur des enjeux, qu'il s'agisse de la pauvreté des planteurs ou du dérèglement climatique, il reste beaucoup à faire pour consolider les acquis, mutualiser les connaissances et faire émerger de nouvelles solutions d'un bout à l'autre de la chaîne d'approvisionnement.

Cela implique une mobilisation encore plus large et multipartite des acteurs – planteurs, coopératives, entreprises, gouvernements, société civile.

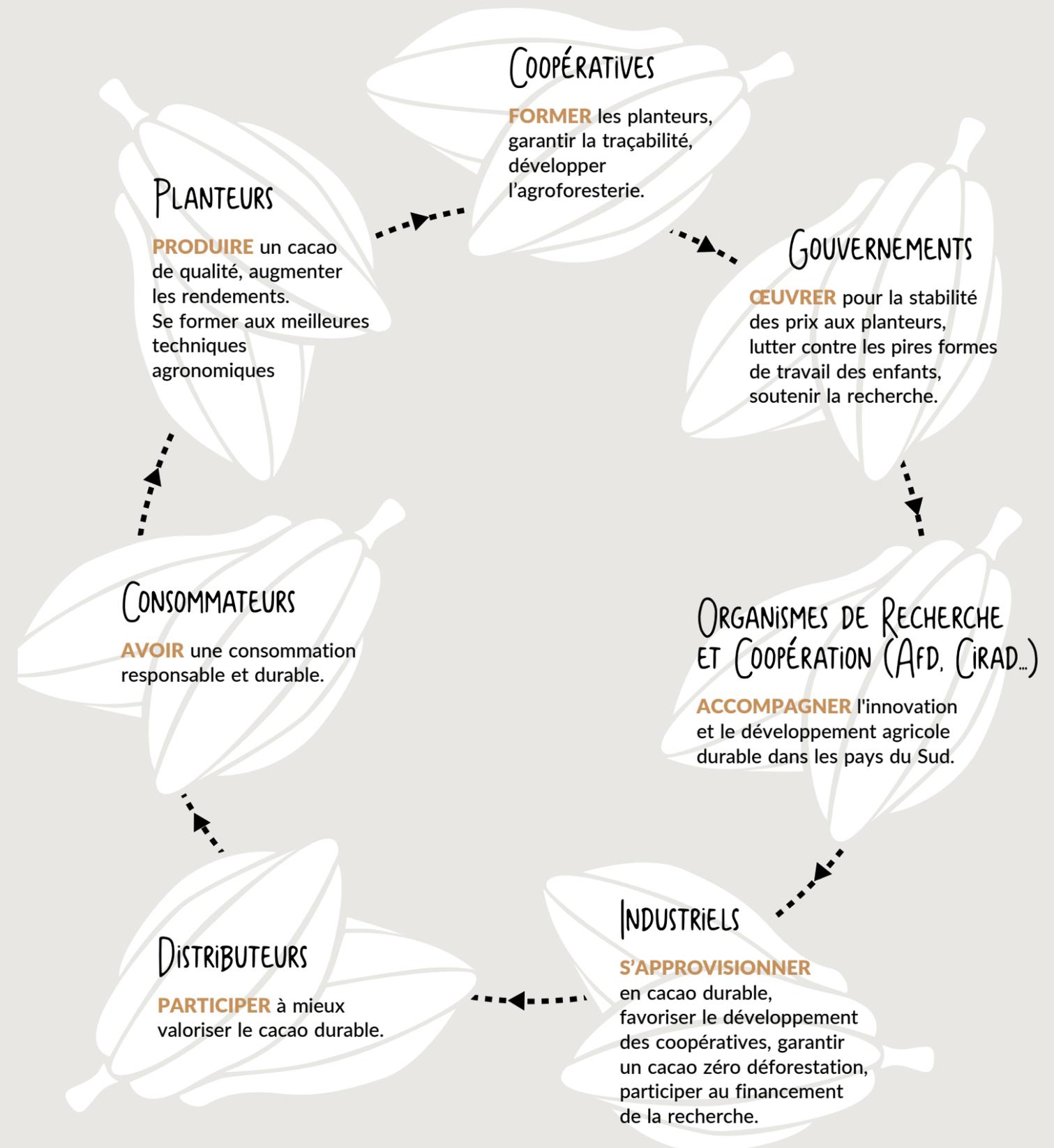
Dans les pays producteurs comme dans les pays consommateurs, les institutions doivent jouer un rôle central pour garantir aux producteurs un bien-être social, économique et environnemental, via de meilleures infrastructures, des réglementations et un soutien aux coopératives. C'est le cas de la France, à travers des organismes de recherche comme le Cirad ou des institutions comme l'Agence française de déve-

loppement, qui accompagnent l'innovation agricole dans les pays producteurs, en Afrique en particulier.

Ces dix dernières années, les consommateurs se montrent eux aussi de plus en plus nombreux à exiger un chocolat certifié durable bio ou équitable. Des efforts doivent donc être déployés pour améliorer la certification et le respect des normes.

De même, la grande distribution doit prendre pleinement part au débat sur le cacao durable afin que le consommateur achète un chocolat à un prix qui assure une rémunération suffisante à tous les acteurs de la chaîne. En effet, le prix du chocolat doit refléter le coût réel de sa production.

Plus que jamais, la pérennité de la culture du cacao repose sur un dialogue permanent et une responsabilité partagée.



LE SECTEUR EN FRANCE ET LE SYNDICAT DU CHOCOLAT

Le Syndicat du Chocolat regroupe 54 entreprises, de la PME familiale à la multinationale, qui produisent et commercialisent du chocolat.

Il s'agit d'entreprises de première et deuxième transformation, fabricants de produits finis, réseaux de boutiques de chocolat ayant plus de 10 magasins.

Créé il y a près d'un siècle et demi, le Syndicat du Chocolat représente 85 % du secteur, 30 000 emplois, dont 15 400 en production, sur une production d'environ 452 000 tonnes.

Ses missions : accompagner les entreprises pour agir collectivement sur les grands enjeux de la filière, notamment en matière de qualité produit ; garantir la durabilité du cacao en lien avec les pays producteurs et promouvoir le chocolat dans toute sa diversité auprès des consommateurs.

Les membres du Syndicat

Abtey Chocolaterie	Daniel Stoffel	Mazet de Montargis
Barry Callebaut	De Marlieu	Médicis
Belcolade	DICOMI-MANON	Michel Cluizel
Bernard Castelain	Excellence	Monbana
Biscochoc	Forêt des Loges	Mondelēz International
Cargill Cacao et Chocolat France	Ferrero France	Natra
Carambar & Co	Florensuc	Nestlé France
Cémoi	Guyaux	Noiseraie Production
Chevaliers d'Argouges	HLR Praline	Nougalet
Chocmod	Jeff de Bruges	Paris Caramels
Chocolat des Princes	Le Tech	PCB Création
Chocolat Mathez	Léonidas	Réauté Chocolat Production
Chocolat Weiss	Les Gourmandises des Français	Réveillon Chocolatier
Chocolaterie de Bonneval	Les Violettes Confiserie	Saunion
Chocolaterie de l'Opéra	Lindt & Sprüngli	Schaal
Chocolaterie de Notre-Dame de la Paix	Lutti	Valrhona
Chocolaterie du Pecq	Mars Chocolat France	Vieillard
Confiserie Rohan	Mascarin	Voisin



Panorama des engagements sociétaux et environnementaux des entreprises dans la filière du cacao. 9 Boulevard Malesherbes, 75008 Paris.

Directeur de la publication : Patrick POIRRIER, Président du Syndicat du Chocolat, septembre 2017

Conception et réalisation : Agence Bergamote

Crédits photos : Cargill, Ferrero, iStock, Mondelez, Nestlé, Philippe Gaenzhirt / Schaal chocolatier, Shutterstock.

Sources : Quel est le meilleur chocolat ? 90 clés pour comprendre le chocolat. Michel Barel (éd. Quæ) / Le baromètre du cacao 2015 / Agence française de développement / Centre international d'agriculture tropicale / Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement



Syndicat du Chocolat
9 Boulevard Malesherbes
75008 Paris.

 @ChocolatFrance
www.syndicatduchocolat.fr