

Objectif: 	Le groupe apprend l'histoire du cacao/chocolat – de la plantation au chocolat fini.
Tâche: 	Le groupe lit le texte et remplit ensuite le questionnaire. Le groupe qui obtient le meilleur résultat, reçoit le chocolat certifié Max Havelaar.
Matériel: 	Questions, plaque de chocolat
Forme de travail: 	Groupes de quatre
Temps: 	30 minutes

Cacao/chocolat

Le marché

Sur le marché mondial, le cacao est l'une des matières premières les plus importantes après le pétrole et le café. La précieuse fève de cacao trouve son origine en Amérique latine, mais aujourd'hui 70% des parts du marché mondial sont produites principalement en Afrique de l'ouest. En Afrique, 11 millions de personnes cultivent du cacao sur leurs petites parcelles familiales. Les prix du cacao sont fixés aux bourses de Londres et de New York. En avril 2001, le prix du cacao est tombé au niveau le plus bas depuis 25 ans, et ainsi les coûts de production n'ont de loin pas pu être couverts.

En 2003, le prix du cacao est monté à un niveau jamais atteint depuis 20 ans. Depuis, le prix du cacao sur le marché mondial oscille généralement USD 1400 et USD 1600 par tonne.

En Suisse, 68 000 tonnes de chocolat sont consommées par année, c'est-à-dire 11 kg de chocolat par habitant. 26% du chocolat vendu en Suisse est importé.



Pour le cacao aussi, le label Max Havelaar intervient et aide les petits producteurs à améliorer leurs conditions de vie. La prime utilisée à cette fin, est comprise dans le prix final du produit – ce sont donc les consommateurs et consommatrices qui décident à la fin de la chaîne, s'ils veulent soutenir le commerce équitable en payant un peu plus pour ces produits.

Le partenariat du cacao et du chocolat

Le cacao du commerce équitable est principalement utilisé pour la fabrication de chocolat. En Suisse, il existe plus de 60 plaques de chocolat différentes, pâtes à tartiner, barres de chocolat aussi bien que des chocolats en poudre, cacaos en poudre et boissons chocolatées, dont une bonne partie provient du commerce équitable. Le cacao certifié Max Havelaar provient actuellement de coopératives en République dominicaine, en Bolivie, au Pérou, au Costa Rica, au Panama et au Ghana.

Les sortes et les qualités

La part de marché du chocolat Max Havelaar en Suisse est de un pour cent. Il existe plus de 30 sortes de chocolat, du noir, au lait, aux noisettes ou aux pralinés, entre beaucoup d'autres. Le chocolat certifié Max Havelaar est disponible en qualité conventionnelle aussi bien qu'en qualité bio. Les barres de chocolat sont également disponibles en différentes variétés. L'assortiment est complété avec diverses pâtes à tartiner, des cacaos en poudre solubles ou light, des boissons chocolatées et suivant les saisons avec des lapins de Pâques et des décorations de Noël.

Le cacao Max Havelaar – le système

Les participants au marché

Comme pour le café, il y a quatre types de partenaires de marché dans le commerce du cacao certifié Max Havelaar :

- les coopératives et les organisations de producteurs dans le sud
- les importateurs, les producteurs et commerçants de chocolat dans le nord
- la fondation Max Havelaar (Suisse), qui réunit ses partenaires du sud et du nord
- les consommatrices et consommateurs

Un prix équitable est fixé avec les producteurs, en contrepartie ils s'engagent à respecter les standards du commerce équitable, à faire bon usage de la prime „commerce équitable“ et à suivre les directives écologiques et sociales. Le label de commerce équitable Max Havelaar (Suisse) fait le trait d'union entre les producteurs et les consommateurs. La fondation ne commercialise pas elle-même les produits certifiés.

Le prix de vente du cacao

La fondation Max Havelaar ne participe pas à la fixation des prix de vente, mais les suppléments de prix pour les primes „commerce équitable“ des producteurs et pour les licences sont évidemment inclus. Les preneurs de licence décident eux-mêmes des prix ainsi que des marges de bénéfice. C'est pour cette raison, que les consommateurs jouent à nouveau un rôle important. Généralement le prix du chocolat se situe entre CHF 1.80 par plaque (100 g) dans les supermarchés et CHF 3.50 pour des chocolats bio de plus haute qualité dans les magasins d'alimentation spécialisée.



De la plantation à la plaque de chocolat – la culture du cacao

Aujourd'hui encore, le cacao est principalement utilisé pour faire du chocolat. Le cacaoyer exige beaucoup de soin, parce qu'il a besoin de beaucoup d'humidité naturelle et une humidité relative de l'air de plus de 90%. Deux fois par an, environ 25 à 100 fruits par arbre ressortent de la récolte principale. Le fruit du cacaoyer, aussi appelé la cabosse, a une longueur de 10 à 25 cm et pèse environ 300 à 500 g. Le fruit contient 25 à 75 fèves d'une longueur de 20 à 25 mm. Les différentes étapes de la production commencent par la culture, ensuite on récolte et on fermente pour finalement sécher les fèves de cacao. A la fin de ce processus, les fèves sont acheminées vers les fabriques de chocolat. C'est là, qu'elles sont transformées en plusieurs étapes d'envergure comme le contrôle de qualité, la torréfaction, le concassage et le broyage. Des ingrédients tels que le beurre de cacao et du sucre sont ensuite ajoutés à la masse de cacao. Puis le mélange est conché, ce qui le rend liquide et augmente l'homogénéité, l'arôme et l'onctuosité du futur chocolat. Une fois tempéré et moulé, il ne reste plus qu'à emballer le produit.

Instructions

Lisez attentivement le texte pour pouvoir ensuite répondre aux questions. Le groupe avec le plus grand nombre de bonnes réponses, reçoit un plaque de chocolat certifiée Max Havelaar.



Questions:

1. Quelles sont les trois matières premières les plus importantes sur le marché mondial?
2. A l'origine, d'où provient la fève de cacao?
3. Aujourd'hui, où sont produits 70% du cacao?
4. Dans quelle sorte de fabrication le cacao est-il principalement utilisé?
5. Citez 3 produits différents confectionnés avec du cacao?
6. Citez 2 partenaires de marché, qui participent au commerce du cacao certifié Max Havelaar?
7. Qui fixe les prix?
8. Quels sont les prix des plaques de chocolat dans les supermarchés?
9. Combien coûte une plaque de chocolat bio?
10. Quels sont les principaux pays producteurs de cacao? Citez-en 3.
11. Quelle est la part de marché du chocolat issu du commerce équitable en Suisse?
12. Environ combien de sortes de plaques de chocolat existe-t-il en Suisse?
13. Où sont fixés les prix?
14. Combien de tonnes de cacao sont-elles produites mondialement par année?
15. Combien de tonnes de chocolat sont-elles consommées en Suisse par année?
16. Combien de kilos cela représente-t-il par habitant suisse?

Réponses

1. pétrole, café, cacao
2. Amérique latine
3. Afrique de l'ouest
4. chocolat
5. pâtes à tartiner, plaques de chocolat, barres de chocolat, chocolat en poudre, cacao en poudre
6.
 - les coopératives et les organisations de producteurs dans le Sud
 - les importateurs, les producteurs et commerçants de chocolat dans le Nord
 - la fondation Max Havelaar (Suisse), qui réunit ses partenaires du Sud et du Nord
 - les consommatrices et consommateurs
7. preneurs de licence
8. CHF 1.80
9. CHF 3.50
10. Belize, Cameroun, Ghana, Costa Rica, Nicaragua, Pérou et Côte d'Ivoire
11. 1%
12. 30
13. Londres, New York
14. 3 à 3,5 millions de tonnes
15. 68 000 tonnes par année
16. 11 kg