

L'EXEMPLE DE LA PRODUCTION DE CACAO

Du chocolat moins amer

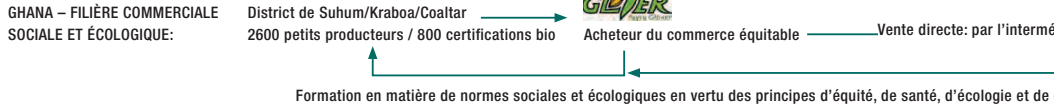
Les fabricants de chocolat sont toujours plus nombreux à vouloir connaître l'origine du cacao qu'ils utilisent. Sa traçabilité leur permet de remonter jusqu'aux paysans d'Afrique et d'Amérique latine et de garantir à leurs clients des produits respectueux de l'environnement et socialement acceptables.

GHANA – FILIÈRE COMMERCIALE USUELLE: 20 % de la production mondiale de cacao

Petits producteurs: 700 000 à 1 million

Environ 3000 acheteurs certifiés

Entreposage: entreprises privées et **COCOBOD** (Cocoa Marketing Board, organisation étatique)



La Suisse est le pays du chocolat, en termes de consommation – 12 kilos par an et par habitant – comme de production: la réputation du chocolat suisse n'est plus à faire.

Le Ghana aussi peut prétendre à ce titre: 90% des familles d'agriculteurs y vivent, au moins en partie, de la culture du cacao, la matière première de l'industrie chocolatière. Mais pour les Ghanéens, le chocolat a un goût amer. Le prix du cacao est très fluctuant sur le marché mondial, car les spéculateurs s'en mêlent. Les paysans ne touchent souvent qu'une petite part du montant payé par l'industrie. De plus, les plantations nécessitant beaucoup de main-d'œuvre, il n'est pas rare que les enfants soient mis à contribution.

Les contacts personnels favorisent la transparence. Yayra Glover connaît les deux côtés de la mé-

daille. Ce Ghanéen arrivé à Zurich à 27 ans pour y étudier les sciences politiques et le droit a vécu en Suisse pendant vingt ans. A son retour au Ghana en 2007, il a créé des liens entre les deux pays en fondant la société Yayra Glover Ltd. (YGL), qui met les producteurs ghanéens en relation directe avec l'industrie chocolatière suisse.

Situé au sud du Ghana, le district de Suhum/Kraboaa/Coaltar n'est pas plus grand que les deux demi-cantons d'Appenzell. Ce pays de collines traversé de larges vallées abrite 2600 petites exploitations dont YGL achète la récolte pour la livrer ensuite en Suisse. L'objectif est de mettre sur le marché, à l'échelle de la région, une production constituée exclusivement de cacao biologique issu du commerce équitable et reconnu pour sa qualité. Par des formations et des conseils, les paysans locaux sont incités à passer à l'agriculture biologique.



Photos: Angela Spörri (1); Felchlin Switzerland (2)



L'équité est rentable. Grâce à ses relations avec la Suisse, Yayra Glover a trouvé un partenaire: la société Max Felchlin, sise à Schwyz et spécialisée dans la fabrication de produits à base de chocolat destinés à la confiserie ou à la gastronomie. Le prix payé pour le cacao ghanéen est plus élevé qu'à la bourse ou même dans le cadre du commerce équitable. Et comme il n'y a ni intermédiaire, ni tractations en bourse, les producteurs en touchent une part plus importante. En outre, la société Max Felchlin soutient la formation et le conseil dispensés aux paysans dans le cadre du projet Yayra Glover.

L'entreprise suisse y trouve son intérêt: grâce à sa traçabilité, elle sait exactement d'où vient son cacao et peut ainsi garantir à ses clients qu'il a été produit selon des critères environnementaux et sociaux. Elle est en outre sûre d'obtenir une matière première qui satisfasse

à ses exigences de qualité. En raison de la demande croissante, les bourses de matières premières suffisent de moins en moins à couvrir les besoins quantitatifs et qualitatifs de l'industrie chocolatière. Les petites entreprises ne sont donc plus les seules à rechercher un contact direct avec les producteurs pour contrôler et améliorer en permanence la qualité du cacao. A partir de 2012, Chocolat Halba, le fabricant du chocolat Coop, n'utilisera plus que des fèves certifiées issues du commerce équitable et dont l'origine est connue. De même, Lindt & Sprüngli, un ténor de l'industrie chocolatière mondiale, cherche à s'approvisionner uniquement en fèves dont le parcours peut être reconstitué jusqu'aux exploitants en Afrique ou en Amérique latine.

Hansjakob Baumgartner

www.bafu.admin.ch/magazine2012-1-12