

# Dossier informatif (2022)

## Le chocolat et le commerce équitable

# Ekichoc

## Dossier d'accompagnement du jeu Ekichoc

Un jeu réalisé par Citoyenneté & Participation avec le soutien du Trade for Development Centre, Un programme d'Enabel (l'Agence belge de développement) dans le cadre de la Semaine du Commerce équitable.



Semaine du  
**commerce  
équitable**



**Belgique**  
partenaire du développement

**Enabel** 



FÉDÉRATION  
WALLONIE-BRUXELLES



Citoyenneté  
& Participation

Afin de faciliter la lecture nous avons fait le choix de scinder le dossier en trois parties correspondant aux trois équipes du jeu : consommateurs, entreprises et producteurs.

## Les principes du commerce équitable

Ces principes sont établis par la **World Fair Trade Organization (WFTO)**, organisation mondiale du commerce équitable. Elle regroupe 401 organisations qui se sont engagées à améliorer les moyens de subsistance des producteurs économiquement marginalisés. La WFTO compte des membres dans 76 pays.

Ces dix principes doivent être respectés par toutes les organisations qui œuvrent dans le commerce équitable et des contrôles sont effectués pour s'assurer de leur respect.

Les dix principes en question :

- 1. Créer des opportunités pour les producteurs économiquement en situation de désavantage.**
- 2. Favoriser la transparence et la responsabilité.**
- 3. Garantir des relations commerciales fondées sur la confiance et le respect mutuel.**
- 4. Garantir le paiement d'un prix juste.**
- 5. Proscrire le travail des enfants et le travail forcé.**
- 6. Veiller à la non-discrimination, à l'égalité des sexes et à l'émancipation économique des femmes, et à la liberté d'association.**
- 7. Assurer des conditions de travail décentes.**
- 8. Développer les compétences, les opportunités de formation pour les producteurs et travailleurs.**
- 9. Promouvoir le commerce équitable en véhiculant les informations.**
- 10. Respecter l'environnement.**

# A. Consommateurs

## 1. Labels indépendants vs certifications d'entreprises

Pour consommer des produits équitables, le plus simple est de se fier aux labels.<sup>1</sup> Ceux-ci ont plusieurs fonctions. Tout d'abord le label rend visuel l'appartenance du produit à la démarche équitable. Ensuite, celui-ci est lié à un cahier des charges et, donc, définit une certaine qualité.<sup>2</sup> Cependant, chaque label est différent. Certains labels peuvent être indépendants, c'est-à-dire contrôlés par un organisme certificateur extérieur. D'autres sont créés par la marque ou l'entreprise elle-même dans le cadre de la responsabilité sociale des entreprises (voir chapitre C, point 4). En tant que consommateur, il est alors nécessaire de rester attentif et de garder un esprit critique.

Les labels et les systèmes de garantie permettent de faciliter le choix du consommateur en s'assurant que le produit qu'ils consomment répond à certains critères. Ceux-ci portent sur des modalités de production ou encore sur les modalités d'échanges au sein de la filière.<sup>3</sup>

Découvrons ce qui se cache derrière deux labels indépendants certifiant du chocolat issu du commerce équitable.

## 2. Le label Fairtrade dans le détail

Max Havelaar est sans doute un des labels de commerce équitable le plus connu car il est visible sur des produits très divers et vendus sous diverses marques dans de nombreux points de vente. Il est dès lors difficile d'expliquer précisément le cahier des charges Fairtrade. Effectivement, la multiplicité de produits implique des cahiers des charges adaptés à chaque type de denrées. De plus, chaque région du monde a des conditions de production différentes et, donc pour un même produit, les critères peuvent varier. Il existe néanmoins des lignes de conduite communes.

- Un prix minimum garanti qui protège les producteurs des fluctuations du marché et qui couvre les coûts de production. Si le cours boursier augmente, le prix augmente avec lui. Par contre, si le cours baisse, le prix minimum reste d'application. En plus de ce prix garanti, le label verse une prime de développement pour des projets locaux qui peut être utilisée de manière autonome ou collective.
- Respect des droits fondamentaux du travail définis par l'Organisation Internationale du Travail (OIT). Ces droits incluent l'interdiction de travail des enfants, la non-discrimination, la liberté d'association des travailleurs en organisations.
- Des normes qui assurent la santé et la sécurité des producteurs.
- Des dispositions sociales souvent non obligatoires dans le cadre des lois nationales telles que le congé de maternité ou encore l'accès à la sécurité sociale.

<sup>1</sup> Un label peut être défini comme une « marque collective qui se matérialise par des signes distinctifs (nom, logo...) et qui peut être utilisée par les différentes marques se conformant au cahier des charges du label. Il vise à assurer et faciliter la reconnaissance de certaines caractéristiques du produit » (definitions-marketing.com).

<sup>2</sup> Voir : « Les labels de commerce équitable », Commerceéquitable.fr, s.d., <https://www.commerceequitable.org/le-commerce-equitable/les-labels/#section-qu-est-ce-qu-un-label>, consulté le 26 juillet 2022.

<sup>3</sup> Ibid.

- La protection de l'environnement par le biais de l'interdiction des organismes génétiquement modifiés (OGM) ou encore des produits chimiques dangereux, une prime supplémentaire pour les producteurs en agriculture biologique.
- L'autonomie et la gestion démocratique des coopératives de producteurs : les producteurs se réunissent en organisation collective, déterminent de quelle manière ils veulent utiliser la prime.

Ces cahiers des charges sont créés par Fairtrade International qui est une organisation rassemblant de manière collégiale différents types d'acteurs : ONG, producteurs, exportateurs... Ils s'appliquent à tous les acteurs de la chaîne, de la production à la commercialisation.

Les produits certifiés Fairtrade sont reconnaissables à leurs logos qui sont de trois types différents et qui ne signifient pas la même chose.



® Le logo classique noir qui certifie des produits bruts (bananes, café, thé...). Il est entièrement traçable et entièrement équitable. Ce logo peut aussi certifier des produits composés de plusieurs ingrédients si et seulement si l'ensemble des ingrédients sont certifiés (sauf s'ils ne sont pas disponibles dans la filière).

Ce même label accompagné d'une flèche signifie qu'il y a plus d'informations au dos de l'emballage et qu'un certain pourcentage du produit est équitable (au moins 20 %).

Ce même label avec fond blanc accompagné du nom d'un produit (cacao, sucre...) certifie que seul cet ingrédient est issu du commerce équitable même si d'autres seraient disponibles dans la filière. Par exemple, une barre de chocolat dans laquelle le cacao est équitable mais pas le sucre de canne.



### 3. Le Symbole Producteur Paysans (SPP) dans le détail



La particularité du Symbole Producteurs Paysans réside dans le fait qu'il a été créé à l'initiative de producteurs et que le cahier des charges appartient donc aux producteurs eux-mêmes.<sup>4</sup> Cependant, ce n'est pas la seule particularité du label car il certifie uniquement des produits issus de l'agriculture paysanne. L'objectif est donc de certifier des produits cultivés, transformés et exportés par des petits producteurs.<sup>5</sup>

<sup>4</sup> « Rencontre avec le symbole des Producteurs Paysans », *Ethiquable.coop*, 20 février 2015, [en ligne :] <https://www.ethiquable.coop/page-dactualites-mag/rencontre-avec-symbole-producteurs-paysans>, consulté le 26 juillet 2022.

<sup>5</sup> *Ibid.*

En termes d'exigences, voici de manière synthétique ce que certifie le SPP :

- Le prix au producteur doit couvrir les coûts de production, un salaire décent et le coût de l'autogestion. Comme pour Fairtrade, si le cours augmente, l'acheteur s'engage à payer le prix du marché. Ce prix inclut deux primes : une prime de développement et une prime biologique.
- Les produits transformés contenant plusieurs ingrédients doivent être fabriqués à partir de produits ayant reçus la certification Symbole Producteurs Paysans (SPP) si ceux-ci sont disponibles dans la filière. De manière générale, au moins 50 % du poids total du produit doit provenir d'organismes de petits producteurs certifiés (OPP).
- Les acheteurs finaux certifiés SPP doivent s'engager à acheter pour au moins 5 % de la valeur totale de leurs achats des produits pour lesquels il existe des OPP certifiées. Cette quantité doit augmenter de 5 % chaque année afin d'atteindre 25 %. Cela permet d'éviter que certains acheteurs achètent des quantités minimales dans la filière SPP dans le seul but d'améliorer leur image.<sup>6</sup>
- Protection de l'environnement en encourageant l'agriculture biologique et en interdisant les OGM et certains intrants chimiques.<sup>7</sup>

#### 4. La consommation de chocolat dans le monde

La consommation moyenne de chocolat dans le monde est de 0,9 kg/personne/an<sup>8</sup> ce qui est bien en-dessous de la consommation moyenne des Européens qui s'élève à 1,87 kg/personne/an.<sup>9</sup> Le Belge, quant à lui, en consommerait entre six et huit kilos par an. C'est lié à l'histoire, à la culture, mais également au prix. En Chine, par exemple, le chocolat a longtemps été perçu comme un cadeau exotique ramené de vacances, voire même comme un met assez étrange et trop sucré. Aujourd'hui, la consommation de chocolat en Chine est en croissance. Il est plus souvent consommé dans des boissons ou pâtisseries que sous forme de tablette. Le chocolat serait considéré comme un met luxueux au même titre que le parfum ou le vin. La consommation de chocolat serait, en Chine, un marqueur de distinction.<sup>10</sup>

Pour ce qui est du prix, les habitants des pays producteurs de cacao peuvent très rarement accéder au chocolat étant donné le prix d'une tablette par rapport à leurs revenus. Par exemple, en Côte d'Ivoire, principal producteur de cacao au monde, une tablette coûte de deux à six euros alors que les revenus sont en moyenne de 750 euros/an.<sup>11</sup>

<sup>6</sup> « Le symbole des Producteurs Paysans – SPP France », s.d., [en ligne :] <http://spp-france.fr/?Entreprises>, consulté le 26 juillet 2022.

<sup>7</sup> *Ibid.*

<sup>8</sup> CLUB DEMETER, « Thé, café, chocolat, produits sucrés », *Le Déméter 2022. Alimentation : les nouvelles frontières*, Hors collection 2022, p. 391-397, [en ligne :] <https://www.cairn.info/--0011662118-page-391.htm>, consulté le 26 juillet 2022.

<sup>9</sup> BRAYET A., « Le chocolat, un patrimoine européen », hal-02367268, 2019, [en ligne :] <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-02367268/document>, consulté le 26 juillet 2022.

<sup>10</sup> ZAUGG J., « Les chocolatiers suisses peinent à s'imposer en Chine », *Letemps.ch*, 8 octobre 2017, [en ligne :] <https://www.letemps.ch/economie/chocolatiers-suisses-peinent-simposer-chine>, consulté le 5 septembre 2022.

<sup>11</sup> PASAU F., « Pourquoi mange-t-on si peu de chocolat en Côte d'Ivoire ? », *Rtbf.be*, 7 novembre 2018, [en ligne :] <https://www.rtbf.be/article/pourquoi-mange-t-on-si-peu-de-chocolat-en-cote-d-ivoire-10066508>, consulté le 5 septembre 2022.

## 5. Bio vs équitable : quelles différences/points communs ?

L'agriculture biologique est un mode de production qui répond à un cahier des charges et qui est contrôlé de manière indépendante. Une multitude de définitions existe, mais il y a un consensus autour du fait que l'agriculture bio est un système privilégiant la gestion des écosystèmes plutôt que l'apport d'intrants extérieurs. Et, au lieu d'utiliser des intrants chimiques, des méthodes de gestion propres à chaque lieu sont mises en place afin d'augmenter la fertilité du sol à long terme et d'éviter l'infestation de ravageurs ainsi que la propagation de maladies.<sup>42</sup>

Pour s'assurer qu'un produit est biologique, il existe des labels dont le plus connu est le label européen, l'Euro-leaf. Ces labels sont contrôlés de manière indépendante et s'assurent que les denrées et la manière dont elles ont été produites répond au cahier des charges.

### **Points communs avec le commerce équitable :**

- Établissement d'un cahier des charges.
- Contrôle indépendant (comme, par exemple, pour Fairtrade et Producteurs Paysans).
- Certification d'un mode de production et de mesures de protection de l'environnement (dans des proportions variables pour le commerce équitable).

### **Différence avec le commerce équitable :**

- Si le commerce équitable inclut également des préoccupations environnementales, l'essence-même reste les aspects sociaux.
- L'agriculture bio se concentre uniquement sur les aspects environnementaux.
- Le commerce équitable concerne prioritairement des produits issus des pays du Sud<sup>43</sup> alors que l'agriculture biologique concerne des produits du monde entier (Nord et Sud).

En conclusion, on consomme bio pour protéger sa santé, celle des agriculteurs ainsi que les écosystèmes et le climat. On consomme équitable pour défendre les droits sociaux des producteurs du Sud (santé, conditions de travail...) et dans une moindre mesure pour respecter l'environnement. L'agriculture bio et le commerce équitable sont donc des manières de consommer complémentaires en fonction des produits que l'on achète. Dès qu'un produit vient du Sud, il est préférable de se fier aux labels équitables.

Un produit peut cependant posséder un label équitable et un label bio. Dans les systèmes de certifications Fairtrade et Producteurs Paysans, les producteurs reçoivent d'ailleurs une prime supplémentaire à la prime de commerce équitable s'ils sont certifiés biologiques.

<sup>42</sup> « Questions fréquemment posées sur l'agriculture biologique », *Fao.org*, s.d., [en ligne :] <https://www.fao.org/organicag/oa-faq/oa-faq1/fr>, consulté le 5 septembre 2022.

<sup>43</sup> « Commerce équitable : les produits les plus courants », *Conso.eco*, s.d., [en ligne :] <https://conso.eco/guide/commerce-equitable/commerce-equitable-produits>, consulté le 5 septembre 2022.

## 6. Le commerce équitable Nord-Nord

Le commerce équitable pensé avant tout comme du commerce Sud-Nord commence depuis plusieurs années à être pensé dans une perspective Nord-Nord. L'objectif étant de permettre aux agriculteurs au Nord d'être, eux aussi, rémunérés à prix juste.<sup>14</sup> Est alors associée à la notion de commerce équitable Nord-Nord, les circuits courts, les magasins fermiers ou encore les magasins de producteurs.<sup>15</sup>

Cependant, il est difficile de comparer la situation des producteurs du Nord aux producteurs du Sud. Le commerce équitable au Nord de la planète peut se heurter à des préoccupations similaires, mais dans une certaine mesure. Le commerce équitable Sud-Nord s'attaque à des questions de marchés mondiaux et à des remises en cause du fonctionnement du commerce international et des inégalités créées par celui-ci. Le commerce équitable Nord-Nord, lui, agit plutôt au niveau local, pour résoudre des problèmes d'inégalité entre les producteurs et les logiques de marché de la grande distribution par exemple. Les préoccupations du commerce équitable Nord-Nord dépassent donc les problématiques d'accès au marché, pour s'atteler aux problèmes de distribution, de circuits courts, etc.<sup>16</sup>

En Belgique, par exemple, un label « Prix juste Producteurs » a été créé fin 2018 et certifie 77 produits équitables belges.<sup>17</sup> L'objectif est de soutenir les agriculteurs locaux en leur garantissant une juste rémunération. Ce label favorise une agriculture de qualité, locale et éthique.<sup>18</sup>

La France, par ailleurs, était à l'avant-garde de ce développement de commerce équitable local par le biais d'Alter Eco et d'Ethiquable, deux acteurs du commerce équitable. Une loi française a d'ailleurs élargi la notion de commerce équitable au commerce Nord-Nord en 2014.<sup>19</sup> En 2022, Max Havelaar France attribuait pour la première fois son label Fairtrade à des produits français.<sup>20</sup>

<sup>14</sup> HOLCMAN R., « Commerce équitable Nord-Nord et circuits courts » in Holcman R.(dir.), *Économie sociale et solidaire*, Paris : Dunod, « Hors collection », 2015, p. 201-216.

<sup>15</sup> LE VELLY R., « Si loin, si proches : la difficile association entre circuits courts et commerce équitable », 2011, *Revue Tiers Monde*, vol. CCVII, n°3, p. 133-149.

<sup>16</sup> HOLCMAN R., *Ibid.*

<sup>17</sup> BOLLEKENS P. et BÉRIAUX S., « Des produits équitables sont aussi des produits en Belgique, et ils ont de plus en plus de succès », *Rtbf.be*, 6 octobre 2021, [en ligne :] <https://www.rtbf.be/article/des-produits-equitables-sont-aussi-produits-en-belgique-et-ils-ont-de-plus-en-plus-de-succes-10855202>, consulté le 5 septembre 2022.

<sup>18</sup> « Les valeurs du label », *Prixjuste.be, s.d.*, [en ligne :] <https://prixjuste.be/a-propos/les-valeurs-du-label>, consulté le 5 septembre 2022.

<sup>19</sup> « La France, pionnière du commerce équitable local en Europe », *Tdc-enabel.be*, 3 mai 2021, [en ligne :] <https://www.tdc-enabel.be/fr/2021/05/03/la-france-pionniere-du-commerce-equitable-local-en-europe/#:~:text=En%20France%2C%20le%20d%C3%A9veloppement%20du%20commerce%20%C3%A9quitable%20local,sur%20le%20commerce%20%C3%A9quitable%20%C2%AB%20Origine%20France%20%C2%BB>, consulté le 5 septembre 2022.

<sup>20</sup> « De plus en plus de produits français labellisés commerce équitable », *Reporterre.net*, 12 mai 2022, [en ligne :] <https://reporterre.net/Des-produits-francais-certifies-commerce-equitable-pour-la-premiere-fois>, consulté le 6 septembre 2022.

## 7. Controverse autour du bilan de masse

Pour pouvoir certifier qu'un produit est équitable, il faut pouvoir le tracer (de la production jusqu'au lieu de distribution). La plupart du temps, il s'agit d'une traçabilité physique.<sup>21</sup> Cependant, pour certains produits, dans certaines quantités, c'est assez compliqué à réaliser. « Pour certains produits – cacao, sucre, thé ou jus de fruits... –, la traçabilité physique est difficile à mettre en œuvre en raison de contraintes techniques (par exemple, la coopérative qui produit la matière première ne dispose pas de centre de transformation et le produit doit être traité dans les plus brefs délais) ou économiques (il est très difficile d'arrêter des lignes de production dans les usines qui fonctionnent 24h/24 et 7j/7) ». <sup>22</sup> C'est pourquoi, la traçabilité documentaire est généralement préférée par les sociétés commercialisant des produits équitables. Cela signifie que des produits issus de la filière équitable peuvent être mélangés avec des produits conventionnels lors de la transformation. La traçabilité documentaire s'assure que la quantité de produits vendus comme « équitables » soit équivalente à la quantité achetée en tant qu'équitable en tenant compte des rendements et des pertes de production. <sup>23</sup>

Cela peut sembler surprenant pour le consommateur car au final il consomme donc peut-être des produits qui ne sont pas « entièrement équitables ». Cependant, il a tout de même contribué à ce que le producteur perçoive un prix juste.

Pour mieux comprendre le bilan de masse, une petite vidéo explicative créée par Fairtrade :



**Fairtrade et bilan de masse**

<sup>21</sup> Selon Flocert, certificateur mondial pour Fairtrade, il s'agit de la « capacité à suivre un produit spécifique tout au long de la chaîne d'approvisionnement et à toutes les étapes de production et de transformation. Dans ce modèle, les produits Fairtrade doivent toujours être séparés des produits non Fairtrade (des exceptions s'appliquent au cacao, au thé, au sucre et au jus) et les entreprises certifiées doivent s'assurer que le produit est clairement identifiable comme étant Fairtrade. Le mélange physique de produits certifiés provenant de différentes sources certifiées est autorisé » sur le site : <https://www.flocert.net/fr/glossary/tracabilite-physique>.

<sup>22</sup> « La traçabilité des produits labellisés Fairtrade/Max Havelaar », [Maxhavelaarfrance.org](https://maxhavelaarfrance.org), s.d., [en ligne :] <https://maxhavelaarfrance.org/le-commerce-equitable/tracabilite-fairtrade-maxhavelaar>, consulté le 5 septembre 2022.

<sup>23</sup> Voir : [www.fairtradebelgium.be](http://www.fairtradebelgium.be).

## 8. Durable ou équitable ?

Les appellations relatives aux pratiques de consommation alternatives sont parfois incomprises ou confondues par les consommateurs. Nous avons rappelé précédemment ce qu'était l'agriculture bio et le commerce équitable. Mais alors « le durable » et « le responsable » qu'est-ce que cela signifie ?

Analysons cela sous l'angle du cacao !

### a. Cacao biologique

Le cacao biologique est du cacao produit selon les principes de l'agriculture biologique. Il doit donc posséder un label contrôlé de manière indépendante permettant de l'identifier et d'assurer qu'il répond au cahier des charges de l'agriculture biologique. De manière générale, nous pouvons dire que ce cacao a été produit sans dégrader l'environnement.

### b. Cacao équitable

Le cacao équitable est un cacao produit selon les principes du commerce équitable. Il doit donc posséder un label contrôlé de manière indépendante permettant de l'identifier et d'assurer qu'il répond au cahier des charges du label équitable correspondant. De manière générale, nous pouvons dire que ce cacao a été produit en respectant les droits sociaux du producteur et en assurant à celui-ci des conditions de vie décentes.

### c. Cacao durable

Le cacao durable est défini par une norme européenne nommée ISO 34101. Celle-ci recouvre différentes dimensions : sociale, environnementale et économique. En Belgique, une charte, *Beyond Chocolate* a été créée en 2018 et signée par différents acteurs (ONG, gouvernement fédéral, pays producteurs, universités, etc.). Ce programme prévoit que, d'ici 2030, tout le chocolat commercialisé ou produit en Belgique soit certifié.<sup>24</sup> L'objectif est de mettre fin à la déforestation (pour ce qui est du chocolat destiné au marché belge) et d'assurer un revenu vital aux producteurs. Néanmoins, les labels durables ont fait l'objet de critiques notamment car ils ne vont pas assez loin sur les aspects sociaux. En effet, à l'inverse des labels équitables, il n'y a pas de prix garanti.<sup>25</sup> De plus, WWF alerte sur le fait que les différents systèmes de certification du cacao n'ont pas tous les mêmes niveaux de protection des forêts. Ce programme est donc une avancée, à voir, dans la pratique, si les certifications seront assez exigeantes.<sup>26</sup>

À l'heure actuelle, pour acheter du chocolat durable, entendons par là qu'il prend en compte des aspects sociaux, environnementaux et économiques, l'alternative pourrait être d'acheter du chocolat possédant une double certification : biologique et équitable.

<sup>24</sup> DUMONT C. « Le cacao double zéro de Leonidas », *Tchak !*, n°9, mars-avril-mai 2022, p. 27-35.

<sup>25</sup> *Ibid.*

<sup>26</sup> Voir : <https://wwf.be/fr/actualites/le-long-chemin-vers-un-chocolat-belge-durable>.

## B. Producteurs

### 1. Du cacaoyer/cacaotier à la fève

Les trois principaux pays producteurs de cacao sont respectivement la Côte d'Ivoire, le Ghana et, dans une bien moindre mesure, l'Équateur. Effectivement, bien que l'Afrique de l'Ouest concentre la grande majorité de la production de cacao, celle-ci est également développée sur d'autres continents et, notamment, en Amérique du Sud et en Asie du Sud-Est.

Il faut savoir que, comme pour les pommiers, il existe différents types de cacaoyers : le Forastero qui représente 70% de la production mondiale, le Trinitario, une variété hybride qui prend une place de plus en plus importante dans la production mondiale et le Criollo qui recouvre 10% de la production mondiale. Ce dernier peut notamment être utilisé en chocolaterie pour des produits de haute qualité.

Les cacaoyers ont une particularité car les fruits, nommés cabosses, poussent à même le tronc. Elles sont récoltables dès la quatrième année de croissance de l'arbre. Les cabosses sont souvent récoltées à l'aide d'une machette et sont ensuite ouvertes afin d'en extraire les fèves. Pour se développer de façon optimale, le cacaoyer a besoin d'une température d'environ 25°C ainsi que d'un taux d'humidité très élevé, avoisinant les 85%. Un arbre considéré comme « productif », fournit entre un et deux kilos de fèves de cacao par an.<sup>27</sup>

### 2. Du cacao durable ?

L'agroforesterie vise à associer différentes espèces végétales au sein d'une culture afin de créer et/ou préserver des écosystèmes favorables à la culture en question mais également aux espèces présentes sur cette parcelle. Dans le cas de la culture du cacao, les cacaotiers sont, par exemple, plantés à l'ombre d'arbres fruitiers qui servent la population locale. Cette technique permet en outre de limiter les conséquences de la hausse des températures pour les cultures dans le cadre du réchauffement climatique.

À l'inverse de la monoculture, ces parcelles variées et polyvalentes présentent une meilleure résilience, notamment, face aux maladies et aux nuisibles. Dans le même temps, l'agroforesterie permet également de préserver les sols ainsi que la biodiversité et nécessite moins d'eau car l'ombre générée par les arbres fruitiers limite l'évaporation de l'eau ce qui *in fine* permet d'enrichir les nappes phréatiques. Enfin, les cultures développées dans le cadre de l'agroforesterie peuvent participer à la lutte contre le défrichage de certaines forêts primaires ou secondaires en ce sens qu'elles peuvent servir de zones tampons.<sup>28</sup>

D'un point de vue social, l'agroforesterie peut bénéficier de certifications externes de la part de labels indépendants garantissant à la fois une culture respectueuse de l'environ-

<sup>27</sup> « Tout savoir sur le cacaoyer », *Portail-du-chocolat.fr*, dernière modification le 20 février 2022, [en ligne :] <https://www.portail-du-chocolat.fr/guides/les-cacaoyers>, consulté le 13 septembre 2022.

<sup>28</sup> VOISIN A., « La culture du cacao en agroforesterie », *Bean-to-bar.be, s.d.*, [en ligne :] <https://bean-to-bar.be/la-culture-de-cacao-en-agroforesterie>, consulté le 5 septembre 2022.

nement et un revenu décent pour les producteurs.<sup>29</sup> En parallèle, ce type de culture limite le recours aux intrants chimiques nocifs pour la santé des producteurs et l'environnement.<sup>30</sup> En effet, les intrants chimiques utilisés dans la culture de cacao conventionnelle ont pour conséquence de laisser des résidus de pesticides dans les fèves et d'exposer les producteurs aux produits chimiques, ces derniers n'étant généralement pas ou peu formés à l'utilisation de ces produits.<sup>31</sup>

D'après l'ONG Footprint Network, la culture du cacao est très gourmande en eau. En effet, un kilo de fèves de cacao nécessite près de 20 000 litres d'eau. C'est plus que pour obtenir un kilo de café torréfié (environ 17 000 litres d'eau) ou un kilo de grains de vanille (environ 12 650 litres).<sup>32</sup> En outre, la culture de cacao constitue l'une des principales causes de la déforestation avec la culture du soja et la fabrication d'huile de palme. En Afrique de l'Ouest, il s'agit même du principal moteur de la déforestation. Par ailleurs, la déforestation impacte gravement la biodiversité et menace notamment des espèces animales telles que les éléphants et les chimpanzés. Entre deux et trois millions d'hectares de forêt tropicale ont disparu au profit de la culture de cacao entre 1988 et 2008, une catastrophe pour l'environnement et la biodiversité.<sup>33</sup> Et la tendance semble se poursuivre puisque le rapport de l'Inventaire forestier et faunique de la Côte d'Ivoire publié en juin 2021 indique que 90 % de la surface des forêts ont disparu au cours des six dernières décennies.<sup>34</sup> Cela est notamment lié au fait que les cultures intensives de cacao épuisent les sols. Les petits producteurs – sous la pression d'une demande croissante – sont donc contraints de défricher de nouvelles parcelles pour poursuivre leur activité.<sup>35</sup>

### 3. Le prix du cacao

De nombreux facteurs influencent le prix du cacao. Parmi ceux-ci, nous pouvons citer :

- Les cours des marchés boursiers sur lesquels s'échangent le cacao, soumis à la spéculation comme presque toute matière première.
- Les conditions environnementales, météorologiques et climatiques ; les sécheresses et la dégradation des sols peuvent, par exemple, impacter de façon très négative les rendements des cultures.
- Les tensions politiques et l'instabilité géopolitique en Afrique de l'Ouest, principale région productrice de cacao, peuvent également avoir des conséquences directes sur les prix.
- La demande des pays industrialisés, puisque le chocolat est un produit principalement consommé dans les pays riches.

<sup>29</sup> BISSOLEUA H., « How Cocoa Agroforestry Systems Can Help Farmers in West Africa », *Worldcocoafoundation.org*, 6 octobre 2019, [en ligne :] <https://www.worldcocoafoundation.org/blog/how-cocoa-agroforestry-systems-can-help-farmers-in-west-africa>, consulté le 5 septembre 2022.

<sup>30</sup> « L'agroforesterie : en route vers un chocolat plus durable », *Bebiodiversity.be*, s.d., [en ligne :] <https://bebiodiversity.be/lagroforesterie-en-route-vers-un-chocolat-plus-durable>, consulté le 5 septembre 2022.

<sup>31</sup> *Ibid.*

<sup>32</sup> « La culture du cacao pour le chocolat : un désastre écologique et humain », *Notre-planete.info*, 10 janvier 2022, [en ligne :] <https://www.notre-planete.info/actualites/4670-culture-cacao-chocolat-environnement-social>, consulté le 6 septembre 2022.

<sup>33</sup> *Ibid.*

<sup>34</sup> « La Côte d'Ivoire préoccupée par la disparition de ses forêts », *Rfi.fr*, 24 octobre 2021, [en ligne :] <https://www.rfi.fr/fr/afrique/20211024-la-c%C3%B4te-d-ivoire-pr%C3%A9occup%C3%A9e-par-la-disparition-de-ses-for%C3%AAts>, consulté le 6 septembre 2022.

<sup>35</sup> « Cacao bio vs cacao conventionnel », *Bioconsomacteurs.org*, 22 avril 2016, [en ligne :] <https://www.bioconsomacteurs.org/agir/agir-au-quotidien/trucs-et-astuces/cacao-bio-vs-cacao-conventionnel>, consulté le 6 septembre 2022.

Le cacao peut être considéré comme un valeur refuge, ce qui mène les spéculateurs à investir dans cette denrée lorsque les cours d'autres matières premières tendent à baisser. À la bourse, le cacao est coté en dollar, le prix du cacao sur les marchés boursiers est donc directement lié à l'évolution de la valeur du dollar.<sup>36</sup>

On pourrait encore citer de nombreux autres facteurs influençant les prix du cacao tels que les coûts liés à la production, les évolutions technologiques, le pouvoir de négociation des pays exportateurs et des producteurs...

#### 4. Conditions de vie des producteurs de cacao

Plus de 90 % de la culture du cacao au niveau mondial est assurée par des petits producteurs dans le cadre d'exploitations familiales s'étendant généralement sur des parcelles de un à trois hectares.<sup>37</sup> Or, cultiver le cacao s'avère généralement très peu rémunérateur pour les producteurs, en particulier, dans les zones où les coopératives sont inexistantes ou peu développées. Les petits producteurs ne disposent pas de toutes les informations nécessaires concernant les mécanismes de fixation des prix. Ils sont dès lors contraints de négocier eux-mêmes le prix de vente avec les acheteurs. En outre, certaines exploitations illégales recourent au travail forcé et, notamment au travail des enfants.<sup>38</sup>

L'Organisation Internationale du Travail (OIT) estime que « **152 millions d'enfants - filles et garçons - travaillent dans le monde, dont plus de 71% dans le secteur agricole. L'Afrique est la région la plus touchée, puisque 1 enfant sur 5 y est concerné. La pauvreté et les conditions injustes du commerce n'en sont pas les seules causes : le travail des enfants résulte aussi des difficultés à accéder à une éducation de qualité et à une protection sociale, de la discrimination, des conflits ou encore des catastrophes naturelles** ». <sup>39</sup>

Par ailleurs, tout travail effectué par des enfants ne relève pas nécessairement du travail forcé. En effet, dans les plantations de cacao, certains enfants réalisent des tâches légères et sans danger afin d'aider à la culture et à la récolte dans le cadre de l'exploitation familiale. À l'inverse, si les tâches réalisées par l'enfant comportent des risques pour sa santé, s'étend sur de longues périodes ou impacte sa scolarité, elles peuvent être qualifiées de « travail des enfants » ce qui est interdit par l'OIT.<sup>40</sup>

Enfin, le secteur du cacao est également lié à la traite des enfants et au travail forcé, deux formes particulièrement violentes d'exploitation des enfants. La traite des enfants implique qu'un enfant a été arraché de son milieu à des fins d'exploitation. Le travail forcé des enfants, pour sa part, désigne un travail effectué par un enfant sous la menace (d'une tierce personne ou de sa famille). Dans certains cas, c'est la famille entière qui est soumise au travail forcé.<sup>41</sup>

<sup>36</sup> « Comment trader le cacao ? », *Ig.com*, 26 avril 2019, [en ligne :] <https://www.ig.com/fr/strategies-de-trading/comment-trader-le-cacao---190426>, consulté le 13 septembre 2022.

<sup>37</sup> « Le saviez-vous ? Les plantations de cacao équitables interdisent le travail des enfants », *Choisirequitable.org*, s.d., [en ligne :] <http://choisirequitable.org/produits/cacao>, consulté le 6 septembre 2022.

<sup>38</sup> *Notre-planete.info*, *Ibid.*

<sup>39</sup> « La lutte contre le travail des enfants, une priorité pour le mouvement Fairtrade/Max Havelaar », *Maxhavelaar-france.org*, s.d., [en ligne :] <https://maxhavelaarfrance.org/le-commerce-equitable/nos-champs-dactions/lutter-contre-le-travail-des-enfants>, consulté le 6 septembre 2022.

<sup>40</sup> « Le travail des enfants dans le cacao », *Cocoainitiative.org*, s.d., [en ligne :] <https://www.cocoainitiative.org/fr/les-problematiques/le-travail-des-enfants-dans-le-cacao>, consulté le 6 septembre 2022.

<sup>41</sup> « Abolition effective du travail des enfants », *Ilo.org*, s.d., [en ligne :] <https://www.ilo.org/declaration/principles/abolitionofchildlabour/lang--fr/index.htm>, consulté le 6 septembre 2022.

Les producteurs de cacao ne perçoivent donc pas un salaire vital qui selon sa définition « **doit couvrir les besoins fondamentaux des petits producteurs et des travailleurs pour permettre une existence digne à tous les membres de leur foyer** : un accès à l'alimentation, une eau saine, un logement décent, l'éducation, l'habillement, les soins de santé et autres besoins essentiels, ainsi qu'une réserve pour les urgences et les économies (une fois les frais agricoles couverts) ». <sup>42</sup> Assurer un salaire vital à l'ensemble des producteurs de cacao constitue une nécessité en termes de droits humains et contribue à lutter contre l'exploitation et le travail des enfants. <sup>43</sup> Or, presque aucun producteur de cacao en Afrique de l'Ouest ne gagne un salaire vital. En Côte d'Ivoire, seuls 12% des producteurs gagnaient plus qu'un salaire vital en 2021 <sup>44</sup>. À l'inverse, une étude publiée par Fairtrade en 2021 démontre que les producteurs certifiés par l'organisme ont vu leur revenu annuel moyen augmenté de 85% notamment dû à une hausse des recettes issues de la vente et de la diversification de leur activité. <sup>45</sup>

<sup>42</sup> Parvenir à assurer un revenu ou un salaire vitale aux producteurs et travailleurs », *Maxhavelaarfrance.org*, s.d., [en ligne :] <https://maxhavelaarfrance.org/le-commerce-equitable/nos-champs-dactions/vers-des-revenus-et-salaires-vitaux>, consulté le 6 septembre 2022.

<sup>43</sup> *Ibid.*

<sup>44</sup> RUSMAN A. et al., « Revenu des producteurs de cacao. Le revenu des ménages des producteurs de cacao en Côte d'Ivoire et des stratégies d'amélioration », *Amsterdam : Fairtrade, Impact Institute et EMC*, 2021, 52 p.

<sup>45</sup> « Une nouvelle étude révèle une augmentation des revenus des producteurs de cacao Fairtrade », *Fairtrade.net*, 28 juillet 2021, [en ligne :] <https://www.fairtrade.net/news/une-nouvelle-%C3%A9tude-r%C3%A9v%C3%A8le-une-augmentation-des-revenus-des-producteurs-de-cacao-fairtrade>, consulté le 13 septembre 2022.

## C. Entreprises

### 1. Une ressource du Sud qui génère des revenus au Nord

Les cinq plus grands exportateurs de chocolat au monde sont européens. Il s'agit respectivement de l'Allemagne, de la Belgique, de l'Italie, de la Pologne et des Pays-Bas.<sup>46</sup> En 2021, les exportations belges de chocolat ont représenté plus de 3,6 milliards de dollars. En 2015, plus de 400 entreprises étaient impliquées dans l'exportation de chocolats belges. Ceux-ci sont principalement exportés vers la France, l'Allemagne et les Pays-Bas mais également vers des marchés plus lointains et notamment aux États-Unis, au Japon et en Chine. Les producteurs de chocolat implantés en Belgique évoluent néanmoins dans un marché très concurrentiel. Les chocolats fabriqués en Belgique se retrouvent, par exemple, en concurrence avec du chocolat « belge » produit par des entreprises chinoises puisque l'appellation n'est pas protégée.<sup>47</sup>

### 2. Les multinationales de l'agroalimentaire aux commandes

Les multinationales agroalimentaires dominent largement l'ensemble de la chaîne de valorisation du cacao. Elles sont présentes dans chaque segment de celle-ci : production, transformation, négoce international et commercialisation. Les six plus grands fabricants de chocolat au monde (Mars, Nestlé, Ferrero, Mondelez, Hershey's et Lindt) ont tous leurs sièges sociaux au Nord (Europe ou États-Unis) alors que la culture de la matière première a lieu au Sud. Ces fabricants commercialisent des produits chocolatés sous diverses marques à partir de chocolat industriel produit par d'autres multinationales. Ainsi, Barry Callebaut, le plus grand fabricant de chocolat industriel est à l'origine d'environ 25 % des produits chocolatés vendus dans le monde. Il détient également 40 % des parts de marché du chocolat dit « de couverture » qui sert de base à de nombreux petits chocolatiers, établissements Horeca et artisans.<sup>48</sup>

Les fusions-acquisitions entre grandes entreprises ces dernières décennies ont mené à une forte intégration du secteur au niveau global. Cela signifie que quelques entreprises contrôlent la majeure partie de la chaîne de valorisation du cacao. Cela leur permet à la fois de réaliser des économies d'échelle (parfois, au détriment des producteurs) et, en même temps, d'exercer un contrôle sur les volumes et les prix de vente des produits chocolatés. Les *majors* du secteur exercent donc une influence tant en amont qu'en aval de la chaîne de valorisation.<sup>49</sup>

La domination d'une poignée de multinationales sur la chaîne de valorisation du cacao a eu pour conséquence la standardisation à grande échelle des fèves afin d'assurer un produit fini uniforme et une production ininterrompue. Désormais standardisées, les fèves

<sup>46</sup> WORKMAN D., « Chocolate Exporters by Country », *Worldstopexports.com, s.d.*, <https://www.worldstopexports.com/chocolate-exporters>, consulté le 6 juillet 2022.

<sup>47</sup> ABRAHAM F., « Sweet dreams are made of this... The success of Belgian Chocolate Exports », *Vlerick.com*, 23 avril 2015, [en ligne :] <https://www.vlerick.com/en/insights/the-success-of-belgian-chocolate-export>, consulté le 6 juillet 2022.

<sup>48</sup> « Entreprises du secteur du cacao et du chocolat », *Publiceye.ch*, 15 juin 2019, [en ligne :] <https://www.publiceye.ch/fr/thematiques/archives/chocolat/le-marche-du-cacao/entreprises-du-secteur-du-cacao-et-du-chocolat>, consulté le 5 juillet 2022.

<sup>49</sup> GAYI K. S. et TSOWOU K., « L'industrie du cacao : intégrer les petits exploitants dans la chaîne de valeur mondiale », *New York et Genève : CNUCED*, 2016, 43 p.

– comme la plupart des autres matières premières – font l’objet de spéculation boursière et sont achetées et revendues sur les marchés financiers internationaux. Du côté des pays producteurs, les fermiers doivent faire face aux acheteurs envoyés par les multinationales pour acheter les fèves, généralement, directement en cash. Leur pouvoir de négociation demeure très restreint. Cela les contraint à accepter des prix d’achat qui ne leur permettent ni de vivre de manière adéquate ni d’entretenir leurs plantations dont le rendement tend naturellement à baisser avec le vieillissement des cacaotiers. Une situation qui pousse de nombreux producteurs à se détourner du métier.<sup>50</sup>

### 3. La diligence raisonnable des entreprises : où en est l’Europe ?

Le 23 février 2022, la Commission européenne a publié une proposition de directive sur le devoir de vigilance des entreprises en matière de durabilité. Cette proposition, si elle est validée en l’état par le Conseil et le Parlement, obligerait certaines grandes entreprises à identifier, prévenir et atténuer les impacts négatifs de leur production, notamment, en ce qui concerne le travail des enfants, l’exploitation des travailleurs et la perte de biodiversité. Le champ d’application de la directive s’étendrait également aux filiales de ces entreprises et à leurs partenaires commerciaux entrant dans sa chaîne de valeur. Les entreprises concernées pourraient, dans ce cadre, faire l’objet de poursuites devant les instances judiciaires européennes de la part de personnes s’estimant victimes de violations des droits humains et environnementaux.

Néanmoins, cette directive ne s’appliquerait pas à l’ensemble des entreprises et serait limitée aux sociétés disposant d’un grand nombre d’employés et au-delà d’un certain chiffre d’affaires net.<sup>51</sup> Ces limites sont conséquentes puisque, dans les faits, seules 0,2% des entreprises de l’Union européenne seraient concernées par le champ d’application de la directive. En outre, la proposition de directive permettrait aux entreprises de créer des clauses spécifiques avec leurs fournisseurs afin de se décharger de leur responsabilité vis-à-vis du suivi des impacts négatifs liés à leur production. Le Conseil et le Parlement européen pourraient néanmoins renforcer la directive et les États membres peuvent également légiférer au niveau national afin de combler les manquements de la proposition européenne.<sup>52</sup>

### 4. Une production en constante augmentation

La production mondiale de chocolat est en constante augmentation depuis près d’un siècle. Environ cinq millions de tonnes de chocolat sont produites chaque année. La majeure partie de cette production (70%) est concentrée au sein de deux pays ouest-africains, la Côte d’Ivoire et le Ghana. En 2021, l’industrie du chocolat représentait 24 milliards d’euros. Et il s’agit d’un secteur en croissance puisque celui-ci devrait représenter

<sup>50</sup> MAES S., « Des chocolats truffés d’enjeux économiques, sociaux et environnementaux », *Oxfammagasinsdumonde.be*, 8 novembre 2016, [en ligne :] <https://oxfammagasinsdumonde.be/des-chocolats-truffes-denjeux-economiques-sociaux-et-environnementaux>, consulté 5 juillet 2022.

<sup>51</sup> Commission européenne, communiqué de presse du 23 février 2022, IP\_22\_1145, [en ligne :] [https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/ip\\_22\\_1145](https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/ip_22_1145), consulté le 6 juillet 2022.

<sup>52</sup> « Dangerous gaps undermine EU Commission’s new legislation on sustainable supply chains », *Corporatejustice.org*, 23 février 2022, [en ligne :] <https://corporatejustice.org/news/dangerous-gaps-undermine-eu-commissions-new-legislation-on-sustainable-supply-chains>, consulté le 6 juillet 2022.

177 milliards d'euros en 2028, notamment, du fait d'une augmentation de la demande en Asie.<sup>53</sup> Néanmoins, la crise climatique fait peser des risques importants sur la capacité du secteur à répondre à la demande croissante. En effet, le cacaoyer est un arbre très fragile qui ne peut se cultiver partout. L'augmentation des températures et les sécheresses causées par le réchauffement climatique posent donc de sérieux problèmes pour les pays producteurs.<sup>54</sup>

## 5. La responsabilité sociale des entreprises (RSE) : un sombre bilan

La RSE contrairement à la diligence raisonnable des entreprises ne repose sur aucune contrainte légale. Il s'agit d'un « processus permanent d'amélioration, dans le cadre duquel les entreprises intègrent de manière volontaire, systématique et cohérente des considérations d'ordre social, environnemental et économique dans la gestion globale de l'entreprise ».<sup>55</sup> Les différents labels créés par les multinationales et les auto-certifications entrent en ce sens dans le cadre de la RSE.<sup>56</sup> La logique qui sous-tend la RSE est que les entreprises pourraient volontairement modifier leurs pratiques afin de défendre l'intérêt général, les droits humains et l'environnement.<sup>57</sup> Comme l'illustre les deux exemples qui suivent, les faits tendent néanmoins à remettre en cause la pertinence des engagements volontaires pris dans le cadre la RSE.

### a. L'initiative « Forêt Cacao »

L'initiative résulte d'un accord entre des grandes entreprises privées (telles que Mars, Nestlé et Mondelez) et les principaux pays producteurs (Ghana et Côte d'Ivoire) en 2017. Elle a pour objet de lutter contre la déforestation causée par les cultures de cacao. Néanmoins ces engagements ne se sont pas traduits pas des résultats tangibles puisque la déforestation tend même à augmenter en Côte d'Ivoire et au Ghana depuis la signature de cet accord. Entre 2019 et 2022, la superficie de la forêt tropicale de ces deux pays a connu une réduction équivalente à celle d'une ville comme Madrid.<sup>58</sup> Et cette déforestation s'opère notamment dans des zones protégées menaçant à la fois les populations locales et la biodiversité.

En Belgique seuls 6% du chocolat fabriqué dans le pays dispose d'une traçabilité suffisamment élaborée pour assurer qu'il ne provient pas de la déforestation. À ce titre, des multinationales telles que Barry Callebaut et Cargill se sont engagées à produire du

<sup>53</sup> SHONE G. et HUMAIRAH L., « Chocolate, the billion euro industry that tastes good and does good », *Euronews.com*, 9 décembre 2021, [en ligne :] <https://www.euronews.com/next/2021/11/24/chocolate-the-billion-euro-industry-that-tastes-good-and-does-good>, consulté le 6 juillet 2022.

<sup>54</sup> « Global Chocolate Market : Industry Analysis Forecast (2021-2027) by Products, Sales, Category, Distribution Channel and Region », *Maximizemarketresearch.com*, s.d., [en ligne :] <https://www.maximizemarketresearch.com/market-report/global-chocolate-market/13157>, consulté le 6 juillet 2022.

<sup>55</sup> Voir : [www.developpementdurable.be](http://www.developpementdurable.be).

<sup>56</sup> « Responsabilité sociale des entreprises », *Belgium.be*, s.d., [en ligne :] [https://www.belgium.be/fr/economie/developpement\\_durable/responsabilite\\_sociale\\_des\\_entreprises](https://www.belgium.be/fr/economie/developpement_durable/responsabilite_sociale_des_entreprises), consulté le 6 juillet 2022.

<sup>57</sup> MIGNON D. et SARANT J.-R., « La responsabilité sociale des entreprises », *Regards croisés sur l'économie*, 2016, vol. II, n°19, p. 173-177, [en ligne :] <https://www.cairn.info/revue-regards-croises-sur-l-economie-2016-2-page-173.htm>, consulté le 6 juillet 2022.

<sup>58</sup> « Une nouvelle étude approfondie révèle que les principaux fabricants de chocolat n'ont pas tenu leur promesse de mettre fin à la déforestation », *Mightyearth.org*, 16 février 2022, [en ligne :] <https://www.mightyearth.org/2022/02/16/une-nouvelle-etude-appfondie-revele-que-les-principaux-fabricants-de-chocolat-nont-pas-tenu-leur-promesse-de-mettre-fin-a-la-deforestation>, consulté le 6 juillet 2022.

chocolat 100 % « durable » d'ici 2025.<sup>59</sup> À l'aune de l'échec des précédentes initiatives telles que « Forêt Cacao », il est néanmoins permis de douter de l'impact réel de ces engagements.

Cependant, la Commission européenne a publié, le 17 novembre 2021, une proposition de règlement visant à établir des garanties que certains produits d'importation, dont le cacao, ne soient pas issus de la déforestation. Reste cependant à voir si celle-ci sera adoptée en l'état et de quelle façon se traduira son application effective.<sup>60</sup>

## b. Le protocole Harkin Engel

Au début des années 2000, l'industrie du chocolat doit faire face à une pression grandissante de la part des médias et de l'opinion publique concernant le travail des enfants dans les plantations. En réaction, les industriels organisent une intense campagne de lobbying aux États-Unis. Ils parviennent à convaincre deux sénateurs états-uniens d'utiliser leurs réseaux d'influence afin d'empêcher l'adoption d'une loi contraignante sur le travail des enfants dans les exploitations cacaoyères.

C'est ainsi qu'en 2001, des grandes entreprises du secteur du chocolat telles que Nestlé et Barry Callebaut, l'Organisation Internationale du Travail (OIT), des agences publiques états-uniennes et une série d'ONG signent le protocole « Harkin Engel ». Celui-ci vise à éliminer le travail forcé des enfants dans les plantations de cacao d'ici 2005. Ce délai n'ayant pas été respecté, l'échéance a été repoussée par les industriels à 2008 tout en réduisant l'ambition de l'accord à la moitié des régions productrices de cacao. Malgré cela, les engagements n'ont toujours pas été honorés par l'industrie. Dans ce cadre, en 2010, les objectifs sont une nouvelle fois revus à la baisse et fixent une réduction de 70 % du travail des enfants à l'horizon 2020.<sup>61</sup>

Aujourd'hui, force est de constater que cet objectif est loin d'être atteint. Au cours des dernières années, le travail des enfants a même augmenté en Côte d'Ivoire et au Ghana. Et pour cause, le protocole n'est pas contraignant. En d'autres termes, cela signifie que les multinationales du secteur sont libres de choisir elles-mêmes la date limite pour mettre définitivement et effectivement fin au travail forcé des enfants dans les plantations.<sup>62</sup>

<sup>59</sup> LOUVIGNY A., « La culture de cacao est encore synonyme de déforestation, malgré les labels et les initiatives de l'industrie de chocolat », *Rtbf.be*, 18 avril 2022, [en ligne:] <https://www.rtbf.be/article/la-culture-du-cacao-est-en-core-synonyme-de-deforestation-malgre-les-labels-et-initiatives-de-l-industrie-du-chocolat-10976524>, consulté le 6 juillet 2022.

<sup>60</sup> Commission européenne, 17 novembre 2021, COM(2021) 706.

<sup>61</sup> BRAUNSCHWEIG T. et CLASSEN O., « Travail des enfants sur les plantations de cacao : deux décennies perdues », *Publiceye.ch*, 31 mars 2020, [en ligne :] <https://www.publiceye.ch/fr/thematiques/negoce-agricole/travail-des-enfants-sur-les-plantations-de-cacao-deux-decennies-de-perdues>, consulté le 13 septembre 2022.

<sup>62</sup> « Les géants du chocolat devant la justice américaine », *Rts.ch*, 19 avril 2021, [en ligne :] <https://www.rts.ch/info/monde/12129338-les-geants-du-chocolat-devant-la-justice-americaine.html>, consulté le 6 juillet 2022.

**Citoyenneté & Participation (CPCP ASBL)**

Avenue des Arts, 50/6 – 1000 Bruxelles

**02 318 44 33** | [info@cpcp.be](mailto:info@cpcp.be) | [www.cpcp.be](http://www.cpcp.be)

RPM Bruxelles - BCE : 0409.117.690 - IBAN : BE67 3101 6586 0487