



LE CARNET ÉQUITABLE

initiatives  .fr

AU CŒUR DES PROJETS SCOLAIRES & ASSOCIATIFS

en partenariat avec :


LES
Chocolats
du cœur



SOMMAIRE

P.4
INTRODUCTION



INTRODUCTION

Le commerce équitable labellisé **Fairtrade/Max Havelaar** naît en 1988 suite à l'appel de producteurs mexicains excédés de ne pouvoir vendre leur production de café à des prix justes :

Évidemment, recevoir chaque année vos dons pour acheter un camion ou construire une petite école pour que la pauvreté soit plus supportable, c'est bien. Mais le véritable soutien serait de recevoir un prix plus juste pour notre café.

Une association néerlandaise crée le label qui prend le nom d'un héros de roman anticolonialiste du XIXème siècle : Max Havelaar, qui deviendra ensuite Fairtrade/Max Havelaar.

Son principe : « **Trade, not Aid** » (du commerce, pas de l'assistance).

Son but : proposer un modèle de commerce équitable basé sur des cahiers des charges rigoureux pour soutenir les petits producteurs en difficulté.

Son fonctionnement : Fairtrade/Max Havelaar est un mouvement international regroupant des ONG et des représentants de producteurs qui prennent des décisions de manière collective et démocratique.

Aujourd'hui 1,95 million de producteurs de 71 pays en développement d'Afrique, d'Asie et d'Amérique Latine vendent tout ou partie de leur production aux conditions du commerce équitable.



→ Il existe plus de **37 600 produits labellisés** Fairtrade/Max Havelaar vendus dans 150 pays : chocolat, café, bananes, sucre, thé, riz, coton, quinoa, fleurs, mangues, glaces ...

En France, c'est l'ONG Max Havelaar France qui gère le label et qui sensibilise les entreprises et les consommateurs au commerce équitable depuis 1992.



P.4
POURQUOI FAUT-IL UN COMMERCE ÉQUITABLE ?

P.5
LE COMMERCE ÉQUITABLE C'EST QUOI ?

P.7
DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE



P.8
DÉVELOPPEMENT SOCIAL

P.9
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

P.10
LE CACAO ÉQUITABLE FAIRTRADE/ MAX HAVELAAR



P.11
LA FABRICATION DU CHOCOLAT



P.12
FOCUS SUR LA RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

P.13
IMPACT SUR LA QUALITÉ AVEC CONACADO



P.14
ZOOM SUR LE CACAO BIO D'HAÏTI

P.15
JEU TEST PSYCHO



POURQUOI FAUT-IL UN COMMERCE ÉQUITABLE ?

Aujourd'hui dans le monde, **828 millions de personnes souffrent de la faim**. Les 3/4 sont des agriculteurs ou des ouvriers agricoles qui cultivent notre nourriture en Amérique latine, en Afrique et en Asie.

EXEMPLE DE LA FILIÈRE CACAO :

La production de cacao est confrontée à de graves difficultés. Environ 90% de la production est cultivée sur de petites exploitations familiales, pour lesquelles le cacao est la principale source de revenu. Les producteurs de cacao sont parmi les plus défavorisés dans le monde et ont des difficultés à obtenir des revenus stables et durables.

En effet, le prix auquel le cacao s'achète et se vend ne cesse d'évoluer à la hausse ou à la baisse. Ceci pour plusieurs raisons :

- **l'instabilité de la bourse** en fonction du jeu d'achat et de vente des entreprises,
- **l'instabilité politique de certains pays** (la Côte d'Ivoire par exemple, qui est le 1^{er} producteur mondial),
- **les conséquences du changement climatique** dans les régions productrices (cyclones, intempéries, sécheresse...)

Même lorsque les cours mondiaux sont élevés, il est impossible de donner aux producteurs l'assurance que cela va durer.

Par ailleurs, les cacaoculteurs sont confrontés à différents enjeux :

- **le vieillissement des producteurs** (les jeunes préfèrent un métier plus rémunérateur et moins fatiguant dans les villes).
- **le nécessaire renouvellement des cacaoyers** (un cacaoyer est adulte à 10 ans mais la récolte est possible à partir de 4 ans). Cela rend les investissements particulièrement difficiles. Ils sont pourtant indispensables pour mieux produire et pérenniser les exploitations.



LE COMMERCE ÉQUITABLE, C'EST QUOI ?

Le principe du commerce équitable, c'est d'aider les producteurs défavorisés des pays en voie de développement à améliorer leurs conditions de vie et celles de leur communauté et à prendre leur avenir en main sur le long terme tout en protégeant l'environnement.

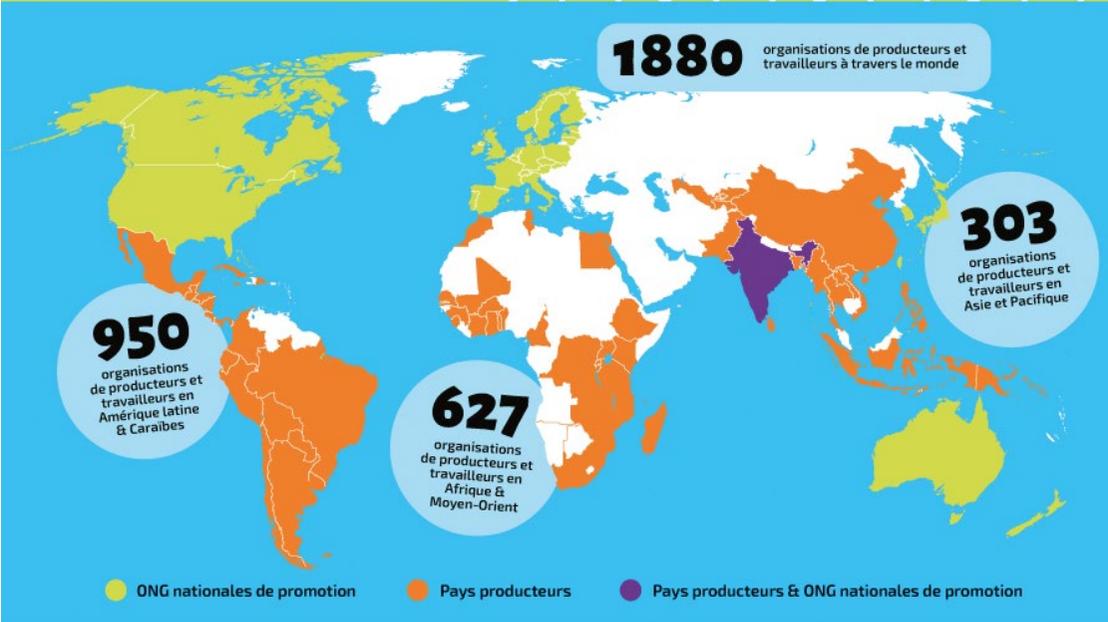


Fairtrade/Max Havelaar est un label qui apporte la garantie du commerce équitable en s'appuyant sur trois piliers complémentaires qui reprennent ceux du développement durable :

- DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE
- DÉVELOPPEMENT SOCIAL
- PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Ces trois piliers sont formalisés dans des cahiers des charges que doivent respecter tous les intervenants de la chaîne de production, du producteur au distributeur. Le respect de ces cahiers des charges est contrôlé par **FLOCERT**, un organisme indépendant de certification, qui organise régulièrement des audits.





26
ONG nationales de promotion

1,95M dans **71**
de producteurs et travailleurs agricoles pays

191M€
de prime de développement

+de 37 600
produits labellisés Fairtrade/Max Havelaar disponibles dans le monde

12,1 milliards €
de chiffre d'affaires généré par la vente des produits labellisés Fairtrade/Max Havelaar dans le monde

DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE

Les producteurs perçoivent un revenu qui leur permet non seulement de vivre, mais aussi d'investir.

PRIX MINIMUM GARANTI

Le Prix Minimum Garanti par le commerce équitable permet d'assurer une stabilité des revenus sur le long terme et de donner aux organisations de producteurs une visibilité sur l'avenir.

Grâce à un système de prix « plancher » garanti, **le prix reste stable si le cours du cacao baisse en bourse, mais augmente avec lui s'il monte.**

PRIME DE DÉVELOPPEMENT

En plus du prix minimum garanti, la coopérative touche **une prime de 240\$/tonne de cacao, qui permet d'investir dans des projets collectifs économiques, sociaux et environnementaux** (construction d'infrastructures, amélioration de la production, accès à l'eau, à la santé, à l'éducation,...). L'utilisation de la prime est décidée de manière collective par un vote démocratique des producteurs.

PRÉFINANCEMENT

La coopérative peut demander aux acheteurs de lui payer d'avance la commande (avant même que la récolte soit faite). La coopérative peut ainsi payer les producteurs au moment où ils apportent leur cacao et ne pas les faire attendre plusieurs semaines.



Grâce à la prime de développement de Fairtrade/Max Havelaar, nous avons pu construire 3 écoles, installer 10 pompes à eaux dans les villages ou encore créer une cantine scolaire où mangent 200 enfants. Sans cette prime nous n'aurions pas assez de revenus pour investir dans la coopérative et les communautés. La prime est un vrai moteur de développement.

Elise Kouma,

directrice de la coopérative de cacao COOPRADI en Côte d'Ivoire

DÉVELOPPEMENT SOCIAL

DES CONDITIONS DE TRAVAIL DECENTES

- ✓ Le respect des droits fondamentaux
- ✓ Des règles strictes pour assurer santé et sécurité au travail.
- ✓ Des dispositions sociales : horaires de travail, congé maternité...
- ✓ La liberté d'association des travailleurs en organisation syndicale

UNE GESTION DÉMOCRATIQUE

Les producteurs sont réunis en coopérative, une organisation collective, transparente et démocratique dont ils élisent des représentants pour mieux porter leur voix.

DES PROJETS COLLECTIFS

Les producteurs décident de façon autonome de l'utilisation de la prime de développement qui leur permet d'investir ensemble notamment dans des projets sociaux (construction d'écoles, de centres de santé...).

L'ÉGALITÉ DES GENRES

Le label Fairtrade/Max Havelaar inclut des critères spécifiques pour protéger les femmes et favoriser l'égalité avec les hommes, par exemple la non-discrimination dans le recrutement, le salaire, la formation ou la mise en place de congés maternité.

LUTTE CONTRE LE TRAVAIL DES ENFANTS

En accord avec les conventions de l'Organisation Internationale du Travail, Fairtrade/Max Havelaar interdit catégoriquement le travail des enfants dans ses cahiers des charges et met en place des programmes de prévention sur le terrain.



PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Les petits producteurs sont les plus durement touchés par le changement climatique, et ce sont eux qui ont le moins de moyens à disposition pour y faire face en raison de leur situation critique de pauvreté.

Le changement climatique aggrave davantage cette pauvreté puisqu'il met en péril leurs moyens de subsistance (sécheresse, inondations...).

Il existe donc une véritable injustice climatique : les plus pauvres des producteurs subissent les effets les plus durs du dérèglement climatique.

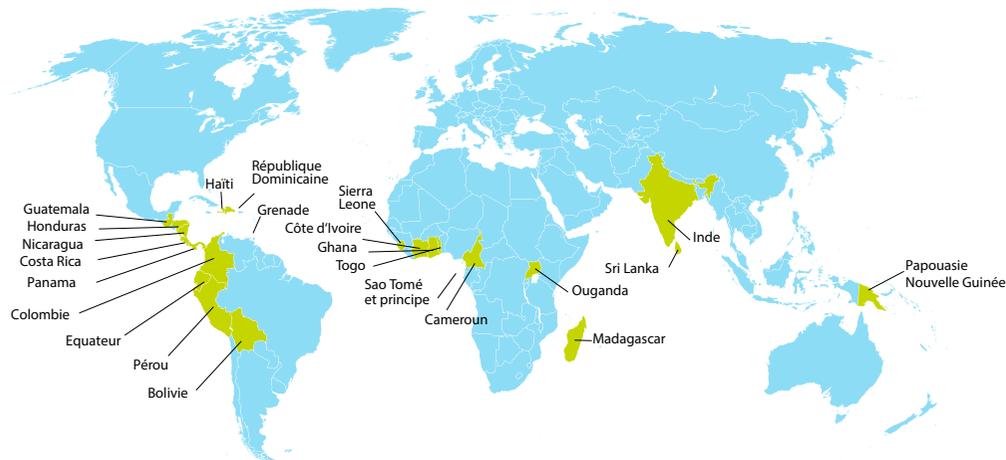
Les cahiers des charges du label Fairtrade/Max Havelaar leur donnent les moyens de s'adapter au changement climatique et d'atténuer leur empreinte écologique tout en assurant leur sécurité alimentaire et un revenu décent :

- ✓ Protection des ressources naturelles (eau, sols, écosystèmes...) grâce à des pratiques agricoles durables comme l'agroforesterie ou la récupération des eaux.
- ✓ Traitement des déchets.
- ✓ Interdiction des produits chimiques dangereux.
- ✓ Interdiction des semences OGM.
- ✓ Réduction des engrais chimiques et introduction de méthodes biologiques.
- ✓ Conversion au bio encouragée par une prime supplémentaire.



LA FILIÈRE CACAO

FAIRTRADE/MAX HAVELAAR



22 PAYS PRODUCTEURS

394 ORGANISATIONS
de petits producteurs

609 047 TONNES PRODUITES
aux conditions FAIRTRADE/ MAX HAVELAAR

440 226
PRODUCTEURS

 **37 M€** DE PRIME DE DÉVELOPPEMENT reçus en 2020
pour financer des projets de développement

Source : Max Havelaar France 2022 / Fairtrade International CODIMPACT-FLOTIS

LA FABRICATION DU CHOCOLAT

Découvrir
la fabrication
du chocolat en vidéo



Le cacao provient de la cabosse, un fruit qui pousse à même le tronc d'un arbre, le cacaoyer. Une fois récoltée, le producteur ouvre cette cabosse d'un coup de machette.

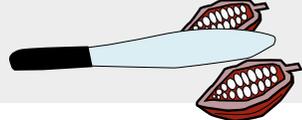
Il découvre ainsi, au centre, les fèves qui serviront à préparer le chocolat. Ensuite, on les fait fermenter pour leur donner du goût, on les sèche et on les broie. La graisse fera le beurre de cacao.

- ### 1 CACAOYER

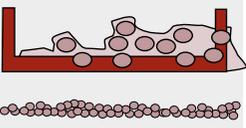

- ### 2 CABOSSE


- ### 3 ECABOSSAGE

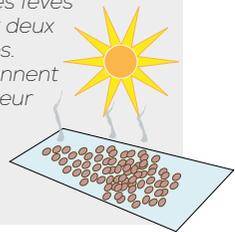
D'un coup de machette, on ouvre les cabosses. On y trouve les fèves de cacao enveloppées d'une pulpe blanche : le mucilage.


- ### 4 FERMENTATION

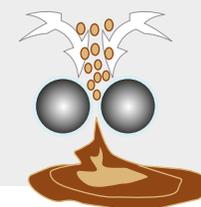
On met les fèves humides dans un bassin. Elles fermentent. Cela leur donne du goût.


- ### 5 SÉCHAGE

On fait ensuite sécher les fèves pendant deux semaines. Elles prennent leur couleur brune.


- ### 6 BROYAGE

Ensuite on les broie et on obtient la pâte de cacao.

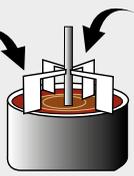

- ### 7 MALAXAGE ET MÉLANGE

Pour obtenir le chocolat, on mélange ces différents ingrédients.

INGRÉDIENTS DE BASE :

 - Pâte de cacao
 - Beurre de cacao
 - Lait en poudre
 - Sucre

EN PLUS :

 - Noisettes
 - Amandes
 - Raisins
 - Fruits confits
- ### 8 MOULAGE ET ENROBAGE

On met le chocolat dans des moules pour obtenir des tablettes ou la forme qu'on veut lui donner.

FOCUS SUR LA RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

Dès son indépendance en 1844, la République Dominicaine choisit de favoriser la culture du cacao pour en faire un produit d'exportation.

Dès cette époque, la filière cacao a été l'affaire de l'oligarchie locale qui captait à son profit la majeure partie de la valeur ajoutée produite.

Aujourd'hui, la République dominicaine se situe au second rang des pays les plus pauvres des Caraïbes, juste après Haïti. Alors que le pays compte 9,6 millions d'habitants, plus de 42 % vivent sous le seuil de pauvreté. On y dénombre près de **40 000 petits producteurs de cacao** ce qui en fait une des principales exportations agricoles du pays.

Dans ce contexte, **la coopérative CONACADO a été la première organisation productrice et exportatrice à recevoir la certification Fairtrade/Max Havelaar en République Dominicaine en 1996.** Elle regroupe aujourd'hui 173 petites organisations agricoles qui, au total, représentent près de 10.000 producteurs de cacao. Les revenus supplémentaires perçus grâce à la certification ont permis à la coopérative de mener de grands projets sociaux :

- ✓ Elle a mis en place un **système d'aide pour les producteurs souffrant de maladies graves** pour compenser leurs revenus et leur permettre d'accéder aux soins.
- ✓ Un **nouvel hôpital a été construit** pour l'ensemble de la communauté et des soins médicaux y sont prodigués gratuitement.
- ✓ La coopérative a également décidé d'agir pour **développer l'éducation rurale et l'éducation secondaire** via des bourses scolaires, l'achat de matériel, la création d'un centre informatique gratuit, et la réalisation de formations.



IMPACT SUR LA QUALITÉ AVEC CONACADO VERS UN CACAO DE QUALITÉ

Le cacao dominicain était traditionnellement du « **Sanchez** », cacao de second choix. Non fermenté, mal séché et mal conditionné, son prix est inférieur aux cours mondiaux.

Les producteurs de la Conacado ont décidé de s'orienter vers le cacao fermenté, dit « **Hispanola** », plus aromatique et donc mieux rémunéré.

Grâce aux revenus complémentaires du commerce équitable, les producteurs ont pu investir dans la construction des bacs de fermentation nécessaires à leur projet et recruter trente agents afin d'offrir des formations techniques. Les producteurs ont ainsi pu augmenter la qualité de leur production et leurs rendements, se convertir à des pratiques de production agricole durable et augmenter leurs revenus.



Coopérative Conacado, séchage du cacao équitable



« La qualité, et le prix, qui va avec, nous ont permis, au fil des ans, d'accéder à des marchés stables, donc d'avoir un revenu stable. Pour nous, qualité et stabilité vont de pair. Cela a permis d'améliorer la qualité de vie de notre communauté. »

Osterman Ramirez,

responsable qualité à la Conacado

ZOOM SUR SUR LE CACAO BIO D'HAÏTI

Pour faire un bon chocolat, il faut au départ des fèves de cacao de bonne qualité !

C'est le cas dans la région de Dame-Marie à Haïti, une terre préservée où l'on trouve des fèves d'une qualité rare. Tous les habitants de Dame-Marie dépendent de la culture du cacao pour faire vivre leur famille et payer la scolarité des enfants.

Ce chocolat bio et équitable a donc aussi la saveur inégalable de la solidarité !

UNE TERRE PRÉSERVÉE

Il y a plusieurs raisons qui expliquent la qualité du cacao dans cette région de Dame-Marie :

- **De grandes forêts préservées** : les cacaoyers, qui apprécient la chaleur mais craignent les rayons directs du soleil, ne poussent qu'à l'ombre de grands arbres.
- **Un terreau naturellement bio** : les producteurs haïtiens entretiennent bien leurs cacaoyères et n'ont jamais utilisé ni engrais ni pesticide.
- **Pas d'hybridation** : les cacaoyers produisent encore des variétés d'origine telles que le **criollo** qui est rare et particulièrement apprécié des grands chocolatiers.

IMPACT DU COMMERCE ÉQUITABLE

La **Coopérative Agricole Union Développement (CAUD) à Haïti** a reçu la certification Fairtrade en 2015. La prime de développement Fairtrade et les revenus issus de la vente de cacao équitable ont d'abord permis aux producteurs d'améliorer leurs conditions de vie via un meilleur accès aux soins de santé et à l'éducation.

En octobre 2016, la coopérative a été très durement touchée par l'ouragan Matthew qui a dévasté les cultures et les habitations. Le réseau de producteurs d'Amérique Latine et des Caraïbes du mouvement Fairtrade/Max Havelaar a pu intervenir rapidement pour les appuyer dans la reconstruction. Les producteurs ont mis du temps à se remettre de cette catastrophe et ont pu reprendre leur activité en 2018.

le commerce
équitable en Haïti



JEU TEST PSYCHO

Et à la maison, sommes-nous des consommateurs responsables ?

- A) **Quand je fais mes courses et que je me trouve au rayon café :**
1. Je compare les prix, et je me dis que les produits issus du commerce équitable ne sont pas si chers !
 2. Je choisis systématiquement un café portant le label Fairtrade/Max Havelaar.
 3. Entre George* et les petits producteurs, mon cœur balance
- B) **Ah oui, mais là, je n'en trouve pas...**
1. Je me dis que ce magasin a un train de retard, j'irai en face la prochaine fois.
 2. Soit ils sont en rupture de stock, soit ce sont des ignorants. Je vais de ce pas parler au gérant.
 3. Cette fois-ci, je ramène George à la maison !
- C) **Au bureau ou à l'école :**
1. Je crâne avec mon dernier tee-shirt en coton équitable.
 2. Je raconte à mes collègues l'histoire d'Ovidia et d'Ovispo, producteurs de cacao en République Dominicaine.
 3. Je pense : « vivement ce week-end ! »
- D) **À la maison :**
1. Toute la famille adore le chocolat... équitable, bien sûr.
 2. Aucun détergent chimique, des ampoules basse consommation, des produits équitables dans le placard !
 3. Plateau télé : foot, pizza, bière mais... glace équitable, bien sûr !
- E) **Et mes amis, qui sont-ils ?**
1. Ils consomment équitable... C'est même moi qui leur ai fait découvrir !
 2. Tous des clichés : un bourlingueur, un agriculteur bio, un militant d'association...
 3. L'engagement, ce n'est pas trop leur tasse de thé. Mais ils ont un beau 4x4 !

→ Un maximum de 1 : Le consommateur hédoniste

En toute occasion, j'aime me faire plaisir avec les produits du commerce équitable, et il n'y a pas de mal à cela. Ça tombe bien, j'en trouve de plus en plus un peu partout, et ils sont bons. Pourvu que ça dure !

→ Un maximum de 2 : Le consommateur militant

Impossible de m'en passer, c'est une question de survie : j'ai l'équitable dans la peau. Je suis dans le peloton de tête des consommateurs éthiques, et je n'aurai de repos que quand l'équité sera la norme du commerce Nord-Sud. Il y a du pain sur la planche !

→ Un maximum de 3 : Le consommateur occasionnel

Un peu distrait, j'achète de temps en temps des produits équitables en plus de mes produits habituels. Je n'ai sans doute pas encore bien lu ce carnet. Et si je commençais à changer mes habitudes ?

* Référence à la publicité pour le café avec l'acteur George Clooney.



Pour vos ventes solidaires
de chocolats de Noël
et de Pâques.

À découvrir sur : leschocolatsducoeur.fr
ou initiatives-chocolats.fr
(pour les établissements scolaires et les associations)