



Étape 3

Cacao

Informations

À savoir sur le cacao

Chez les Mayas, les fèves de cacao étaient un moyen de paiement.

En réalité, le chocolat blanc n'est pas véritablement du chocolat, car il ne contient pas de poudre de cacao.

La fève de cacao est originaire d'Amérique latine, mais 70 % du cacao produit dans le monde vient d'Afrique de l'Ouest.

Le cacao est la 3e principale matière première, après le pétrole et le café.

63 % du chocolat vendu en Suisse a aussi été fabriqué chez nous.



Le conchage est une étape importante de la fabrication du chocolat : la pâte de cacao est longuement malaxée pour perdre son amertume et devenir onctueuse.

Les cacaoyers ont besoin d'une humidité de l'air supérieure à 90 % pour bien se développer.

Les Suisses sont les champions du monde de la consommation de chocolat, avec env. 12 kilos par an et par habitant.

Le prix du cacao peut fluctuer fortement. Il est fixé aux bourses de Londres et de New York. Il arrive que le prix baisse tellement qu'il passe en-dessous des coûts de production des cultivateurs.

La toute première tablette de chocolat a été produite en 1847 à Bristol (Angleterre).



Le cacao certifié Fairtrade

Lorsqu'ils vendent leurs fèves de cacao certifiées Fairtrade, les cultivateurs perçoivent un prix minimum garanti et une prime Fairtrade. Ensuite, c'est le détenteur de licence, c'est-à-dire le supermarché, qui décide du prix de vente final de la tablette de chocolat.

Le cacao du commerce équitable est essentiellement utilisé pour la fabrication de chocolat. En Suisse, on trouve plus de 140 produits certifiés Fairtrade à base de cacao : chocolat en tablette, chocolats, pâte à tartiner, confiseries, cacao et chocolat en poudre, boissons chocolatées, glaces, yaourts et pâtisseries. La part de Fairtrade sur le marché suisse du chocolat est en augmentation constante. Les principales enseignes proposent désormais du chocolat Fairtrade et les restaurants sont de plus en plus nombreux à utiliser des produits Fairtrade. En 2016, environ 6 % du cacao vendus chez les détaillants en Suisse, soit 3 174 tonnes de fèves de cacao, provenait du commerce équitable. La République dominicaine, le Ghana, la Côte d'Ivoire, le Pérou et l'Équateur sont les principaux exportateurs de cacao Fairtrade.

Les acteurs du marché dans le système Fairtrade

- les coopératives et les organisations de producteurs dans le Sud
- les importateurs, les fabricants et les négociants de chocolat dans le Nord
- des producteurs et des organisations Fairtrade, qui font le lien entre leurs partenaires du Sud et du Nord
- les consommatrices et les consommateurs



Regarde les films «Mein Fairtrade Abenteuer» (épisodes 1 à 3), pour en apprendre davantage sur la récolte du cacao et la coopération avec l'organisation Fairtrade.

www.youtube.com/user/FairtradeSwitzerland/videos

Le contenu des films est utile aussi pour traiter les exercices de cette étape.



Étape 3

Cacao

Exercices



Faites des recherches sur Internet pour répondre aux questions et aux exercices suivants, et notez vos réponses, sous forme de mots-clés.

Le cacao permet de fabriquer du chocolat, mais aussi d'autres produits. Trouvez-en au moins quatre et notez-les ici.

.....
.....
.....

Sur la carte du monde ci-dessous, indiquez les cinq pays qui...

... cultivent le plus de cacao.

... consomment le plus de cacao.



Que remarquez-vous ?

.....
.....



Combien de personnes dans le monde vivent de la culture du cacao ?

.....

Trouvez quels magasins près de chez vous vendent du chocolat issu du commerce équitable.

.....

.....

La part de marché du chocolat Fairtrade en Suisse est d'environ 7 %.

Comment pourrait-on augmenter cette part ? Réfléchissez à différentes propositions et notez-les ci-dessous.

.....

.....

.....

Imaginez un flyer qui présente les avantages du chocolat Fairtrade.

Dessinez une esquisse ci-dessous.

--	--

Recto

Verso

