



# PAS DE DROITS, PAS DE CHOCOLAT

Découvrez la campagne cacao  
d'Artisans du Monde

2025

# SOMMAIRE

<b>Edito</b> .....	<b>3</b>
Présentation d'Artisans du Monde .....	<b>3</b>
Les chiffres clés .....	<b>4</b>
<b>Les problématiques de la filière conventionnelle cacao</b> .....	<b>5</b>
<b>Ce qui change avec le commerce équitable</b> .....	<b>8</b>
Le commerce équitable, une réponse aux défis sociaux et environnementaux de la filière pour produire un cacao durable .....	<b>8</b>
<b>Pourquoi la restauration collective est importante</b> .....	<b>10</b>
<b>Les actions des organisations productrices partenaires d'Artisans du Monde</b> .....	<b>11</b>
<b>La tournée Fairafric pour la Quinzaine du Commerce Équitable</b> ..	<b>12</b>
Une rencontre interculturelle au cœur des territoires .....	<b>12</b>
Un programme varié à travers le Grand-Est .....	<b>13</b>

## Présentation d'Artisans du Monde

Il était une fois Artisans du Monde, une association de solidarité internationale née en 1974 d'une volonté commune de changement et de solidarité. Une poignée de citoyen·nes engagé·es décidèrent de lutter contre les injustices du commerce mondial, en s'appuyant sur des valeurs de solidarité, de justice sociale et une approche originale : faire du commerce « autrement » pour permettre à des personnes marginalisées, organisées, de vivre dignement de leur travail. Ainsi naissait notre aventure humaine, une histoire faite de rencontres, de défis et d'actions pour un monde meilleur.

Depuis 50 ans, Artisans du Monde œuvre pour un monde plus solidaire et équitable. Nous sommes une association militante et citoyenne, engagée en faveur d'un commerce équitable et pionnière dans le domaine. Notre mission est de promouvoir des échanges plus justes qui permettent aux producteurs et productrices d'obtenir de meilleures conditions de vie et d'être autonomes, et aux consommateurs et consommatrices d'être mieux informé·es et d'agir pour faire changer les règles et pratiques du commerce conventionnel.

Nos moyens d'action en France reposent sur trois piliers : la vente de produits du commerce équitable, la sensibilisation et l'éducation à la citoyenneté et la solidarité internationale, auprès de divers publics, et l'organisation de campagnes de plaidoyer et de mobilisation citoyenne.

Grâce à 2500 bénévoles en France et 130 organisations productrices partenaires réparties dans plus de 40 pays, nous participons à un mouvement mondial en faveur d'un commerce équitable. Notre approche holistique de celui-ci englobe à la fois la solidarité avec les organisations productrices, la promotion de modes de consommation respectueux des droits humains et de l'environnement.

## Les chiffres clés :



# LES PROBLÉMATIQUES DE LA FILIÈRE CONVENTIONNELLE CACAO

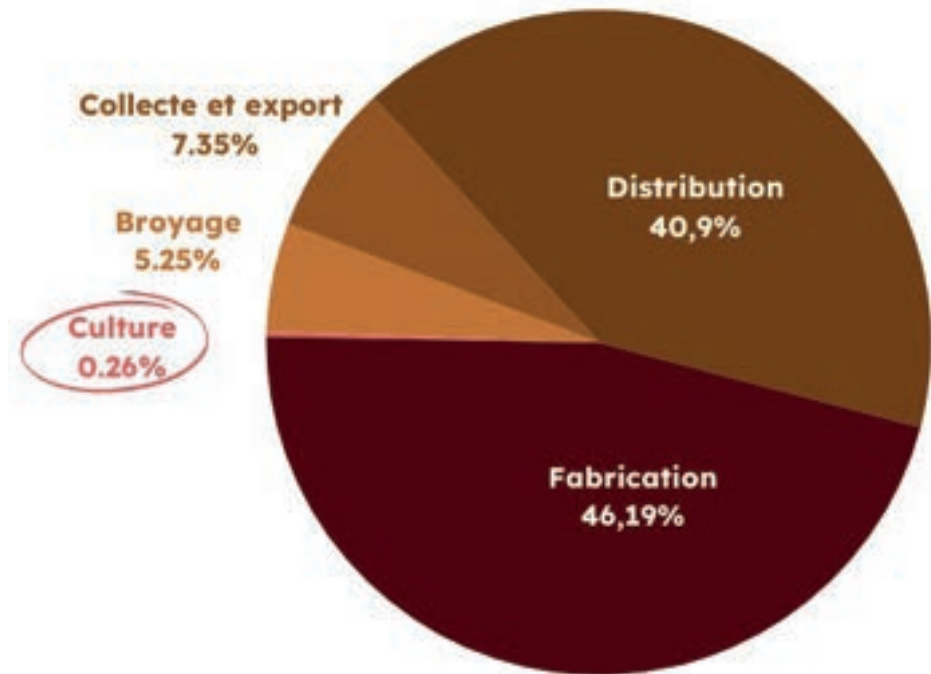
Le commerce mondial du cacao est marqué des inégalités profondes, héritées de son passé colonial. Selon le Conseil International du Cacao, les pays producteurs, principalement africains, ne reçoivent que 6% du chiffre d'affaires généré par la filière, dont 2% seulement reviennent aux cultivateurs et cultivatrices de cacao. Les conséquences sociales et humaines sont criantes : en Côte d'Ivoire et au Ghana, les deux premiers pays producteurs,

la majorité des producteurs et productrices de cacao vit sous le seuil de pauvreté d'1,20 dollar/jour.

L'insécurité alimentaire est aussi un enjeu majeur car les cultures vivrières sont peu développées.



Répartition des marges nettes sur une tablette de chocolat noir vendue en France en 2018



La **pauvreté** dans laquelle se trouve les producteurs et productrices de cacao est la source de **violations des droits humains**, notamment d'**exploitation des enfants**. Dans l'incapacité financière de faire appel à une main d'œuvre salariée, les producteur·rices se tournent vers leur famille pour pouvoir subvenir à leurs besoins vitaux. Selon l'OIT, le travail des enfants regroupe les activités comportant des risques ou susceptibles de compromettre l'éducation de l'enfant, de nuire à sa santé ou à son développement physique et mental. Elles incluent le défrichage des terres, le port de charges lourdes, l'exposition à des **pesticides nocifs**, l'utilisation d'**outils tranchants**, le travail avec des **machines dangereuses**, ou encore les **longs horaires de travail**. Il existe même des **réseaux de trafics humains**, impliquant le **déplacement forcé d'enfants** depuis d'autres régions ou pays frontaliers (Mali, Guinée, Burkina Faso...) pour travailler dans les plantations de cacao.

Le commerce du cacao a aussi un **impact environnemental**. Pour répondre à la consommation de masse de chocolat, des forêts sont défrichées afin d'y planter des cacaoyers, selon un mode de culture intensif. La production du cacao est ainsi la première cause de **déforestation** en Afrique de l'Ouest. À titre d'exemple, la Côte d'Ivoire a perdu 90% de son couvert forestier depuis 1960. Selon France Nature Environnement, la déforestation au niveau mondial est responsable d'environ **20% des émissions de gaz à effet de serre (GES)** et donc une grande cause du dérèglement climatique. De plus, la production conventionnelle de cacao provoque la **pollution des eaux et des sols** via le recours massif aux intrants chimiques de synthèse, dangereux à la fois pour la biodiversité et la santé des travailleurs et travailleuses...

L'**explosion des prix du cacao** en 2024 est une des conséquences de décennies de modes de production intensifs et de **précarisation** des producteurs·rices. La monoculture conduisant à moyen terme à une baisse de la fertilité des sols, les rendements diminuent prématurément. Ce mode de culture est aussi moins résistant face au changement climatique qui impacte fortement les plantations en Afrique de l'Ouest des dernières années. Les prix bas payés aux producteurs et productrices ne leur permettent pas d'investir dans des modes de production solides et pérennes à l'image de l'agroforesterie.

Ainsi, face à un déficit de l'offre, les prix du cacao n'ont jamais été aussi élevés sur les marchés en bourse (12 000 dollars la tonne en avril 2024 (alors qu'ils oscillaient depuis 7 ans autour de 2 300 dollars la tonne). Ce contexte interroge la durabilité de la filière, et par conséquent l'**urgence de la mise en place de nouvelles pratiques de cultures du cacao, plus durables, plus résilientes et plus rémunératrices pour les producteurs et productrices**.



Plantations de cacao - Amanase, Ghana - Fairafric



# CE QUI CHANGE AVEC LE COMMERCE ÉQUITABLE

## Le commerce équitable, une réponse aux défis sociaux et environnementaux de la filière pour produire un cacao durable

Les engagements du commerce équitable et l'accompagnement des organisations productrices démontrent qu'un autre cacao est possible.

La garantie d'un **prix juste** permet aux producteurs et productrices d'**augmenter** leurs revenus pour couvrir les coûts de production et les coûts de la vie. Le commerce équitable assure aussi une **stabilité** de ces revenus grâce à un engagement de long terme des partenaires commerciaux. L'organisation collective des producteurs et productrices, sous forme de coopérative par exemple, leur permet de bénéficier de services d'**accompagnement** et de **formation** aux techniques agricoles, d'un meilleur accès au matériel agricole et de facilités d'épargne et de crédits. Les producteurs et productrices peuvent investir dans la culture du cacao et l'**entretien des parcelles**, et donc améliorer les rendements et les revenus. Enfin, la **prime équitable** permet d'améliorer les services essentiels locaux (éducation des enfants, santé...) et pallier le manque d'infrastructures étatiques.



Chocolate Factory- Amanase, Ghana - Fairafric



Grâce à une rémunération juste, les producteurs et productrices ont les moyens d'investir dans des modes de culture biologiques, **agroécologiques** et **résilients** face au changement climatique. Très développée chez les organisations productrices du réseau Artisans du Monde, l'agroforesterie associe par exemple différentes espèces d'arbres et de végétaux pour créer un écosystème favorable à l'ensemble des espèces en présence. Les producteurs-rices peuvent donc développer sur les mêmes parcelles de terre des cultures vivrières pour l'auto-consommation ou la vente locale, générant des revenus complémentaires.

# POURQUOI LA RESTAURATION COLLECTIVE EST IMPORTANTE

Nous invitons les amateurs et amatrices de chocolat à choisir un chocolat bio et équitable. Toutefois, la responsabilité ne peut pas peser uniquement sur le choix éclairé des consommateurs et consommatrices. C'est dans nos territoires, à l'échelle collective, que nous avons un réel pouvoir d'action aux effets démultiplicateurs, pour que le chocolat reste un plaisir, au goût de justice et de solidarité. **Les collectivités territoriales ont une responsabilité importante pour soutenir les filières agricoles durables, en particulier via la restauration collective.**

La commande publique joue un rôle important dans l'économie : elle représente 8% du PIB français. Elle est un **levier majeur** de la mise en œuvre de **politiques publiques** pour la **transition écologique et sociale**. Les achats publics ne sont plus simplement utilitaires mais ont une **visée transformatrice**, ils doivent être stratégiques et contribuer aux objectifs de développement durable. La commande publique durable peut être gage d'exemplarité dans les politiques des collectivités territoriales. **Au travers de leurs achats, les collectivités peuvent porter une politique forte et engagée !**

La loi EGALim confirme le rôle essentiel des collectivités pour une consommation responsable à plus grande échelle. Cette loi encadre la gestion de la restauration collective : elle fixe l'objectif de 50% de produits durables et de qualité, dont 20% issus de l'agriculture biologique, dans la restauration collective depuis le 1er janvier 2022. Les produits issus du commerce équitable font partie des produits éligibles aux 50 % d'alimentation durable et de qualité. **Or, les objectifs de cette loi sont loin d'être atteints pour toutes les communes.** En juin 2023, plus de 60% des communes étaient encore sous la barre légale des 50% de produits durables dans la restauration collective, et ce quelle que soit leur taille.

**La restauration collective est cruciale pour rendre accessible au plus grand nombre une alimentation saine et durable. Chaque jour, des millions de repas sont servis dans les cantines scolaires, hôpitaux et administrations. La question de l'alimentation est également une question de justice sociale : les produits durables et de qualité sont souvent inaccessibles pour les ménages modestes. La restauration collective permet aux enfants de toutes situations socio-économiques de consommer des produits sains et de qualité.**

**Un appel à signature a été diffusé à travers cette campagne pour vous mobiliser et faire évoluer les choses !**

**[Retrouvez-le en cliquant ici.](#)**

# LES ACTIONS DES ORGANISATIONS PRODUCTRICES PARTENAIRES D'ARTISANS DU MONDE

## EL CEIBO - BOLIVIE

La centrale El Ceibo regroupe 43 coopératives et gère le cacao de la production à la commercialisation du chocolat au niveau local et international. Le commerce équitable a permis à la coopérative d'investir dans du matériel de transformation du cacao en chocolat. La chocolaterie d'El Ceibo produit ainsi du chocolat à destination du marché local. Différents systèmes d'appui pour améliorer les conditions de vie des producteur·rices ont été mis en place grâce aux primes du commerce équitable : bons de santé, bons solidaires, assistance technique, financement de la certification biologique. Les producteurs et productrices pratiquent l'agroforesterie et la production est biologique. Voir cette vidéo.

## NORANDINO - PÉROU

La coopérative agit sur le plan environnemental à travers un programme de reforestation dans la «Sierra de Piura». Une replantation est menée sur des terres peu fertiles par les populations vulnérables qui y trouvent un soutien économique important. Norandino a également beaucoup investi dans la diffusion de

techniques de production biologiques (qui garantissent un cacao de haute qualité) : rotation des cultures, recyclage de la matière organique, création d'engrais naturels, lutte contre les maladies des plantes et exclusion de tout produit chimique... La prime de développement a permis le renforcement de l'organisation qui est aujourd'hui en mesure de négocier avec les pouvoirs publics.

## FAIRAFRIC - GHANA

Le chocolat de Fairafric est entièrement transformé sur place par des Ghanéens et Ghanéennes : c'est un produit fini qui est exporté en France. C'est, de la fève de cacao à la tablette de chocolat, une filière complète qui est créée sur le continent africain. L'entreprise permet donc la création de valeur ajoutée dans le pays producteur et l'emploi des populations locales. Le système agroforestier utilisé pour la culture permet aux producteurs et productrices d'améliorer leurs revenus à travers la diversification des sources de nourriture et d'être moins dépendant·es du marché du cacao. Les unités de transformation sont équipées de panneaux solaires, qui couvrent 68% de leurs besoins en énergie.

## CONACADO - RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

Cette union de coopérative possède une usine de transformation où les fèves de cacao sont transformées en poudre de cacao, beurre de cacao et pâte de cacao, afin d'exporter des produits semi-finis. Des programmes de microcrédit pour les femmes et des campagnes d'alphabétisation sont mises en place. Les projets d'agroforesterie menés avec des instituts de recherche ont permis l'augmentation des revenus des producteur·rices (parfois jusqu'au triplement du rendement par hectare). 90 % de la production est biologique et la prime de développement soutient la conversion à la culture biologique.

# LA TOURNÉE FAIRAFRIC POUR LA QUINZAINÉ DU COMMERCE ÉQUITABLE 2025

**À l'occasion de la Quinzaine du Commerce Équitable en mai, les bénévoles Artisans du Monde accueillent des producteurs et productrices des pays du Sud.**

**L'objectif est de mettre en avant les initiatives concrètes pour un commerce plus juste et durable à travers un témoignage direct des producteurs et productrices.**

Cette tournée s'inscrit dans le cadre de la campagne de mobilisation d'Artisans du Monde **"Pour un chocolat équitable dans nos communes"**. Lancée le 1er octobre 2024, elle vise à sensibiliser les citoyen·nes et élu·es aux impacts socio-environnementaux de la production de cacao. Comme précédemment évoqué, les collectivités sont encouragées à proposer du chocolat équitable dans les cantines afin de rendre accessible une consommation responsable à toutes et à tous.

## Une rencontre interculturelle au cœur des territoires

Depuis des dizaines d'années, la Fédération Artisans du Monde invite des organisations productrices de différents pays, dont les produits sont distribués dans les magasins associatifs Artisans du Monde. La Tournée des Partenaires est une invitation à découvrir les visages et les histoires de celles et ceux qui font vivre le commerce équitable. Elle vise à renforcer les liens de solidarité entre les producteurs, productrices, consommateurs et consommatrices, soulignant l'impact de chaque achat équitable.

Pour cette édition, c'est **Michael Marmon-Halm**, directeur général de **Fairafric**, première entreprise de production de chocolat bio et équitable en Afrique de l'Ouest, qui sillonnera la région Grand Est pendant deux semaines pour une série d'animations, d'événements et de rencontres avec différents publics : scolaires, professionnels, politiques, associatifs...

Au gré des événements auxquels il participera, Michael Marmon-Halm partagera son expérience et sa vision en tant qu'acteur du commerce équitable : un chocolat qui veut rompre avec les logiques coloniales encore présentes dans l'industrie du chocolat.

En effet, le cacao, cultivé dans ces pays, est transformé en Europe ou en Amérique du Nord. Les quelques multinationales de la filière captent la valeur ajoutée, tandis que les producteurs et productrices africaines ou latino-américaines ne touchent qu'un faible revenu. Fairafric propose de remettre en question cet héritage colonial en transformant le cacao au Ghana, pour créer de la valeur ajoutée sur place.

## Un programme varié à travers le Grand-Est

### **Du 14 au 16 mai - Troyes**

Le 14 mai à 9h, conférence de presse avec des élu·es et échange avec les délégué·e·s du conseil municipal des jeunes ; le 15 mai, goûter équitable à la boutique Artisans du Monde puis soirée tout public dans le tiers-lieu le Rucher Créatif.

### **Du 17 au 18 mai - Saverne**

Conférence lors du Festival Horizons Durables (le dimanche 18 mai de 11h à 12h), avec un producteur de chocolat équitable local, qui sera suivie d'un temps d'échanges avec le public.

Du 19 au 20 mai - Gérardmer : Le 19 mai à 14h, accueil en mairie par les élu·es et prise de parole du partenaire, suivi d'un échange avec des enfants sensibilisé·es sur la question du cacao à 15h30.

### **Du 21 au 22 mai - Dieuze**

Le 21 à 16h à Emmaüs, conférence et temps d'échanges avec le public ; soirée publique à l'Inventeur, magasin de producteurs bio et locaux.

### **Le 23 au 24 mai - Metz**

Le 23 mai, de 14h à 15h30, conférence grand public en mairie, puis rencontre du conseil municipal des jeunes à 18h ; le 24 mai dès 9h, présence sur le marché équitable et exposition du groupe Jeunes en Action pour le Commerce Équitable sur l'égalité des genres.

### **Du 25 au 26 mai - Strasbourg**

Le 25 mai, présence au Festin du Turfu, un événement sur l'alimentation végétale dans un Quartier Prioritaire de la Ville organisé par l'association Les Marmites du Turfu, au Phare Citadelle. Le 26 mai, de 9h à 11h, prise de parole et rencontre des élu·es et des acteurs de l'ESS à l'Eurométropole de Strasbourg.

## Contacts Presse

Pour toute demande d'information(s), d'interview(s) ou de visuel(s), veuillez contacter :

Léa Lakermi  
Chargée de communication  
01 83 62 83 93  
[l.lakermi@artisansdumonde.org](mailto:l.lakermi@artisansdumonde.org)

Fédération Artisans du Monde  
14 rue de la Beaune  
93100 Montreuil

[artisansdumonde.org](http://artisansdumonde.org)

Crédits photo : Fédération Artisans du Monde

