



ARTISANS  
DU MONDE

POUR UN COMMERCE  
ÉQUITABLE

# UNE FILIERE EQUITABLE

## en Bolivie :

## LE CACAO D'EL CEIBO

SEPT. 2014

**De l'agro-écologie à la transformation locale :**  
**la quête de l'autonomie au service des producteurs**

David ERHART et Mélanie POULAIN



Saturnino Chura Morales, membre de la coopérative San Martin  
affiliée à la coopérative centrale EL CEIBO



# SOMMAIRE

|                                                                                                                                                   |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>PARTIE 1 : LA FILIERE CONVENTIONNELLE ET LE MARCHÉ MONDIAL DU CACAO, SYMBOLE D'UNE MONDIALISATION INEGALE .....</b>                            | <b>5</b>  |
| 1. LE CACAO, PLANTE COLONIALE PAR EXCELLENCE .....                                                                                                | 5         |
| 1.1 Origine et variétés des cacaos.....                                                                                                           | 5         |
| 1.2 Développement du cacao au travers des colonies européennes.....                                                                               | 6         |
| 1.3 L'itinéraire culturel du cacao : à l'ombre de la forêt équatoriale.....                                                                       | 7         |
| 2. DES FÈVES DE CACAO AU CHOCOLAT : UN LONG CHEMIN .....                                                                                          | 8         |
| 2.1 Là où la transformation prime sur la production .....                                                                                         | 8         |
| 2.2 De la fève de cacao à la plaquette de chocolat : les étapes.....                                                                              | 8         |
| 2.3 Réglementation du chocolat : .....                                                                                                            | 9         |
| 3. PANORAMA DE LA FILIERE MONDIALE : UNE PRODUCTION ATOMISEE ET UNE TRANSFORMATION /COMMERCIALISATION ULTRA CONCENTREE.....                       | 10        |
| 3.1 Panorama des différents acteurs de la filière.....                                                                                            | 10        |
| 3.2 Les pays producteurs de cacao en 2013 .....                                                                                                   | 11        |
| 3.3 Un quasi duopole des broyeurs de fèves .....                                                                                                  | 11        |
| 3.4 Cinq multinationales à la tête des produits chocolatés .....                                                                                  | 12        |
| 3.5 Les consommateurs des pays du nord, loin devant .....                                                                                         | 12        |
| 3.6 Le marché du cacao bolivien : marginal au niveau mondial mais en progression au niveau local .....                                            | 13        |
| 4. LE CACAO, 3 <sup>e</sup> MARCHÉ ALIMENTAIRE MONDIAL ENTRE LIBÉRALISATION ET OLIGOPOLIS PRIVES .....                                            | 14        |
| 4.1 Les étapes de la libéralisation via l'OICC .....                                                                                              | 14        |
| 4.2 Cotation boursière : un prix instable .....                                                                                                   | 15        |
| 4.3 En quoi, la bourse pose-t-elle problème ? .....                                                                                               | 16        |
| 4.4 Les taxes européennes sur le cacao transformé : un protectionnisme déguisé ?.....                                                             | 17        |
| 5. UNE FILIERE CONVENTIONNELLE FORTEMENT DESEQUILIBREE SOURCE DE PAUVRETE POUR LES PRODUCTEURS .....                                              | 18        |
| 5.1 Un revenu insuffisant qui menace la sécurité alimentaire.....                                                                                 | 18        |
| 5.2 L'abandon de la culture du cacao par les jeunes .....                                                                                         | 19        |
| 5.3 Le travail des enfants.....                                                                                                                   | 19        |
| 5.4 Face à ces constats, les multinationales multiplient les tentatives de fairwashing.....                                                       | 20        |
| <b>PARTIE 2 : LA BOLIVIE – UN PAYS DE CONTRASTES EN MOUVEMENT .....</b>                                                                           | <b>21</b> |
| 1. DONNEES GENERALES SUR LA BOLIVIE .....                                                                                                         | 21        |
| 2. UN PAYS ENCLAVE A LA GEOGRAPHIE CONTRASTEE.....                                                                                                | 21        |
| 2.1 Trois grandes régions d'ouest en est.....                                                                                                     | 21        |
| 2.2 La région de l'Alto-Beni : zone de production de cacao .....                                                                                  | 22        |
| 3. DEMOGRAPHIE : UN ETAT PLURIETHNIQUE .....                                                                                                      | 22        |
| 4. DE LA COLONISATION VERS L'INDEPENDANCE ET L'ETAT PLURINATIONAL .....                                                                           | 23        |
| 4.1 La quête de l'indépendance .....                                                                                                              | 23        |
| 4.2 La période d'instabilité post coloniale.....                                                                                                  | 23        |
| 4.3 2005 – 2014 : un indigène élu président .....                                                                                                 | 23        |
| 5. UNE POPULATION PAUVRE DANS UN PAYS RICHE .....                                                                                                 | 24        |
| 5.1 Des richesses naturelles importantes .....                                                                                                    | 24        |
| 5.2 Une politique commerciale anti libérale.....                                                                                                  | 24        |
| 5.3 Entre progrès sociaux et désenchantements.....                                                                                                | 25        |
| 6. AGRICULTURE DE LA BOLIVIE : AUTOSUFFISANCE ET MARCHÉ NATIONAL.....                                                                             | 25        |
| 6.1 Données générales sur l'agriculture bolivienne.....                                                                                           | 25        |
| 6.2 Un pays : 3 agricultures .....                                                                                                                | 26        |
| 6.3 Vers l'agro-écologie pour une souveraineté alimentaire ?.....                                                                                 | 27        |
| 7. LA FILIERE DE PRODUCTION DU CACAO EN BOLIVIE : UN SYSTEME AGROFORESTIER DIVERSIFIE .....                                                       | 28        |
| 7.1 Cacao de Bolivie : entre variétés forestières et hybrides .....                                                                               | 28        |
| 7.2 Le système agraire de l'Alto-Beni : généralement agro-forestier et diversifié .....                                                           | 29        |
| <b>PARTIE 3 : LA FILIERE CACAO EQUITABLE DE BOLIVIE : UNE PRODUCTION RESPECTUEUSE DES HOMMES ET DE L'ENVIRONNEMENT EN QUETE D'AUTONOMIE .....</b> | <b>30</b> |
| 1. EL CEIBO : UNE ORGANISATION PAR ET POUR LES PRODUCTEURS.....                                                                                   | 30        |
| 1.1 A l'origine d'El Ceibo : le programme de « la marche vers l'orient ».....                                                                     | 30        |
| 1.2 Qui sont les producteurs d'El Ceibo ? Exemples.....                                                                                           | 31        |
| 1.3 Une coopérative tournée vers une production soutenable pour ses membres et leur environnement.....                                            | 33        |
| 1.4 Une organisation faitière, 3 branches et plusieurs activités !.....                                                                           | 34        |
| 1.5 Une organisation démocratique entièrement tournée vers ses membres de base : les producteurs .....                                            | 34        |
| 2. LA PRODUCTION AGRO-ECOLOGIQUE DU CACAO EL CEIBO .....                                                                                          | 37        |
| 2.1 Développement du système agro-forestier avec le PIAF.....                                                                                     | 37        |
| 2.2 La certification biologique et le contrôle des parcelles .....                                                                                | 38        |
| 2.3 De la semence aux fèves de cacao séchées. ....                                                                                                | 38        |
| 2.4 Conséquences du changement climatique : développement des maladies.....                                                                       | 42        |
| 3. EL CEIBO : UNE ORGANISATION DEDIEE AU RENFORCEMENT DES PRODUCTEURS.....                                                                        | 43        |
| 3.1 Le pôle « éducation » : renforcement des capacités par la formation des membres .....                                                         | 43        |
| 3.2 Un comité des femmes : pour renforcer l'esprit d'initiative des femmes des coopératives et faire du lien social.....                          | 44        |
| 3.3 Un appui financier aux producteurs des coopératives.....                                                                                      | 44        |
| 4. DEVELOPPER LA TRANSFORMATION DE LA MATIERE PREMIERE EN DIVERSIFIANT LES PRODUITS FINIS .....                                                   | 45        |
| 4.1 La traçabilité et le contrôle qualité de la production des fèves.....                                                                         | 45        |
| 4.2 Les normes de qualité de la production industrielle .....                                                                                     | 45        |
| 4.3 Le processus de fabrication du chocolat et des produits semi élaborés.....                                                                    | 46        |
| 4.4 Les produits finis : une gamme variée et attractive.....                                                                                      | 49        |
| 5. DIVERSIFIER LA COMMERCIALISATION : DES FILIERES EQUITABLES INTERNATIONALES AU MARCHÉ LOCAL.....                                                | 49        |
| 5.1 Les différents marchés et clients .....                                                                                                       | 49        |
| 5.2 Le marché local dépasse les exportations à partir de 2010 .....                                                                               | 50        |
| 5.3 Panorama des exportations : produits bruts et semi-transformés.....                                                                           | 51        |
| 5.4 La transformation locale pour le marché local est la plus rentable .....                                                                      | 51        |
| 6. LA PARTIE « NORD » DE LA FILIERE .....                                                                                                         | 52        |
| 6.1 Panorama des partenaires des chocolats AdM .....                                                                                              | 52        |
| 6.2 L'importation et la transformation en Suisse (Bernrain) .....                                                                                 | 53        |
| 6.3 Pourquoi ne pas importer de produits transformés d'El Ceibo ?.....                                                                            | 54        |
| <b>BIBLIOGRAPHIE ET SITOGRAPHIE .....</b>                                                                                                         | <b>57</b> |
| <b>TABLE DES ILLUSTRATIONS.....</b>                                                                                                               | <b>58</b> |

# RESUME DE L'ETUDE : EL CEIBO : DES SEMENCES AU CHOCOLAT, LA QUETE DE L'AUTONOMIE DANS UN MARCHÉ ULTRA LIBERALISE

## Le cacao est un symbole du marché libéralisé :

- 3<sup>ème</sup> denrée agricole la plus échangée au niveau international après le sucre et le café,
- produite par les pays en développement mais transformée par les pays riches : 60 milliards de dollars par an pour le marché contre seulement 2 milliards aux pays producteurs,
- production longtemps liée à l'esclavagisme et au colonialisme, elle reste aujourd'hui encore entachée par des conditions de travail qui confinent souvent à de l'esclavage économique et social (travail des enfants, prix bas, etc.)
- extrême concentration du pouvoir au sein de la filière : 10 entreprises, géants mondiaux de l'agro-alimentaire, se partagent le marché entre les 6 millions de familles de petits producteurs et les 500 millions de consommateurs dans le monde.

Dans ce marché mondial dominé par une poignée d'acteurs, la Bolivie fait figure d'exception, avec **une organisation qui défie l'ordre établi**.

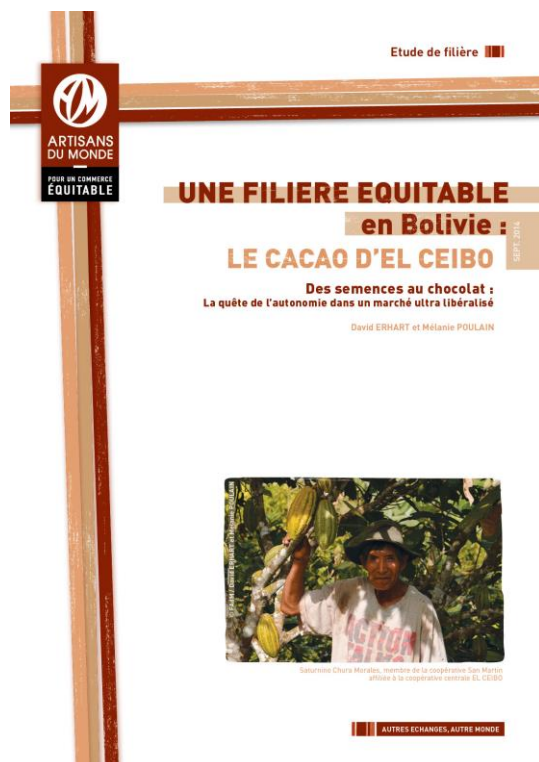
Une organisation de producteurs issue d'une histoire toute particulière (liée aux peuples indigènes) a développé de manière totalement endogène et autonome un modèle de production, mais aussi et surtout de transformation et de commercialisation qui lui a permis, appuyée par les acteurs de commerce équitable dès son lancement, de s'affranchir de ses prédateurs. Ancrée dans les principes du coopératisme, elle a pour seul objectif de renforcer socialement et économiquement les producteurs et les coopératives membres de base.

Cette organisation, **El Ceibo**, a ainsi développé un modèle marqué par des choix et des pratiques remarquables :

- Sur une filière marquée par la concentration des acteurs de l'aval, l'expérience d'El Ceibo est tout à fait originale : poussés par l'Etat qui cherchait à développer la production de cacao pour l'exportation, les producteurs se sont organisés pour conquérir petit à petit leur autonomie sur l'ensemble de la chaîne de production et avec l'appui du commerce équitable, ils ont pu s'émanciper d'une filière marquée par les fluctuations du marché mondial. Aujourd'hui, une filière directe et autonome des fèves au chocolat !
- Une gestion interne par et pour les producteurs : renforcement des capacités (emplois pour les producteurs, démocratie interne), valeurs de coopératisme, de respect de l'environnement, de développement économique, gestion horizontale, etc.
- Une production pionnière, inscrite dans l'agro-écologie avec un système de production agro-forestier (le SAF) et une démarche biologique, qui doit aujourd'hui s'adapter aux impacts du changement climatique avec des méthodes de lutte biologiques pour maintenir une production soutenable,
- Une stratégie commerciale privilégiant le développement du marché local, porteur tant en volumes qu'en terme d'autonomie vis-à-vis des exportations, qui questionne intelligemment l'avenir des filières initiales du commerce équitable.

Cette étude de filière vise à expliquer par une description détaillée des étapes de production, des acteurs et des résultats, cette réussite remarquable, tout en la replaçant dans le contexte national et international.

Une manière d'illustrer concrètement cette quête permanente des producteurs pour leur autonomie, qu'affirment bien haut les membres d'El Ceibo au travers de leur devise : « **Des arbres aux fèves, puis au chocolat, El Ceibo peut véritablement proclamer : nous ne travaillons pas avec des paysans, nous sommes les paysans** »





# PARTIE 1 : LA FILIERE CONVENTIONNELLE ET LE MARCHÉ MONDIAL DU CACAO, SYMBOLE D'UNE MONDIALISATION INEGALE

Le cacaoyer est originaire d'Amérique du Sud, dans l'Amazonie et l'Amérique centrale. Sa culture s'est répandue en Asie et en Afrique seulement au XX<sup>e</sup> siècle (au travers du réseau colonial européen de l'époque). Sa production mondiale a été multipliée par 25 entre 1900 et 1994. Si elle a contribué directement à l'esclavage de manière moins importante que les cultures de canne à sucre, de café ou de coton, elle a aussi sa part de souffrances humaines. On estime en effet que quelques 250 000 personnes ont été réduites en esclavage pour la culture du cacao (5 millions pour le sucre et 2 millions pour le café).

Parce qu'elle nécessite un travail précis et permanent, la culture du cacao n'est pas adaptée aux méthodes mécanisées de l'agri-business. Ainsi, encore aujourd'hui, plus de 90% de la production de cacao mondiale est assurée par environ 6 millions de producteurs familiaux à travers le monde (moins de 5 ha en moyenne). Cependant, les conditions de vie et de travail confinent encore parfois malheureusement à l'esclavage moderne... D'autre part, si la production est largement répartie, le phénomène de concentration des acteurs de l'aval est particulièrement criant dans cette filière aux enjeux économiques considérables, avec pour principale conséquence de créer un incroyable déséquilibre et d'insupportables inégalités.

## 1. Le cacao, plante coloniale par excellence

### 1.1 Origine et variétés des cacaos

Le cacaoyer poussait spontanément entre les tropiques d'Amérique à l'ombre des forêts humides et a étendu son aire jusqu'au Mexique dans le Chiapas et sur la côte pacifique du Guatemala. La civilisation Maya a développé sa culture jusqu'à Hernan Cortés - 1519.

Les Mayas vouaient un véritable culte au cacaoyer. De ses fèves appelées Cacau, ils tiraient un breuvage rougeâtre nommé « *Cacauhaa* », censé guérir nombre de maladies (crises de foie, toux, brûlures, etc.). Avec cette plante considérée comme sacrée, les Mayas réalisaient un mélange amer et épicé ou l'utilisaient comme monnaie d'échange.



*Photos de différentes variétés et couleurs de cabosses*

Il existe 3 grandes familles de cacao :

- Les cacaos **Criollo** (créole) d'Amérique centrale au départ (celui des Mayas) et d'Amérique latine ensuite. Fins, chaleureux et longs en bouche, avec une cabosse peu épaisse et facile à fendre. Mais ils sont fragiles et peu exploités aujourd'hui (5 à 8%).
- Les cacaos **Forastéros** d'Amérique du sud (amazonien, nommé ainsi car signifiant « étranger », à leur culture) : amertume forte et courte, mais beaucoup plus robustes, ils seront notamment exportés en Asie et en Afrique. Ils représentent 80 à 90 % de la production mondiale.
- Les **Trinitarios** (du nom de l'île où ils se sont développés : Trinidad) qui sont des hybrides ou croisement des 2 précédents. Ils représentent aujourd'hui 10 à 15 % de la production mondiale

Enfin de manière très marginale mais reconnues pour leur qualité gustative, d'autres familles existent avec notamment le « **nacional** » d'Equateur.

## 1.2 Développement du cacao au travers des colonies européennes

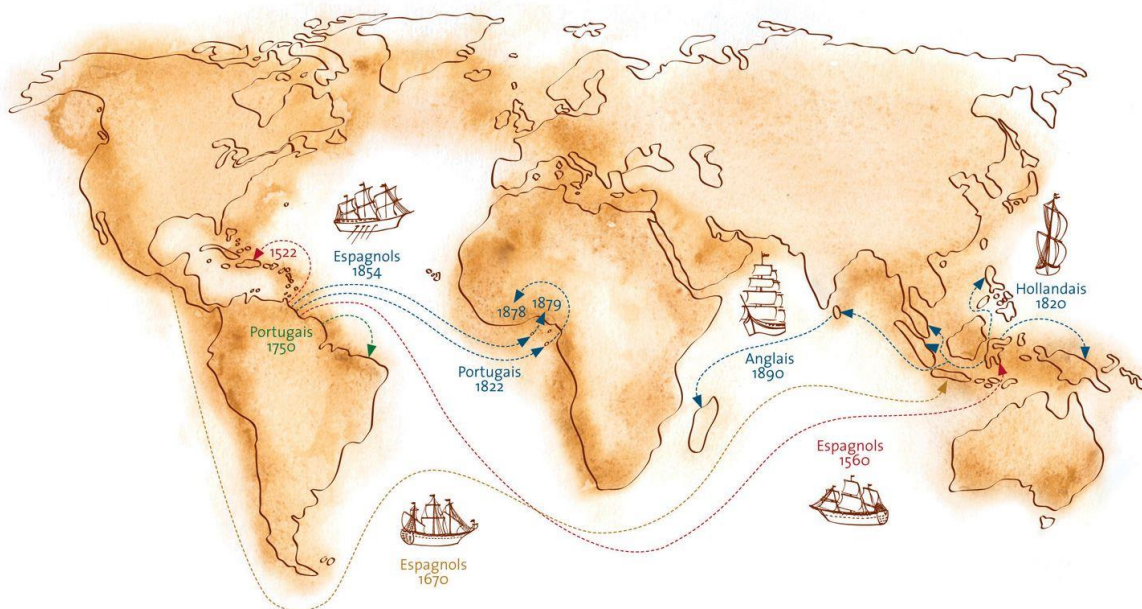
Durant la colonisation, Hernán Cortés importa des cargaisons de fèves de cacao en Espagne où le chocolat fut accueilli froidement. Mais adouci par un ajout de sucre, servi chaud, puis accompagné de biscuits, il devint vite la boisson à la mode. Dès lors, c'est la combinaison de 2 phénomènes qui vont assurer le succès du cacao à travers le monde : le développement technologique des agro-industries chocolatières et les échanges mondiaux dus à la colonisation...

Le marché se développe ainsi en Hollande, en Espagne mais est limité à une niche de luxe car les quantités produites restent circonscrites à l'Amérique latine (Venezuela notamment) et les limites technologiques pour transformer les fèves ne permettent pas un développement de masse.

Au 18<sup>e</sup> siècle, l'arrivée des machines hydrauliques assurera une transformation des fèves de cacao à plus large échelle et au 19<sup>ème</sup> siècle, les innovations agro-industrielles européennes (portées par les Suisses notamment) permettront une diminution progressive du prix du chocolat, qui se démocratisera en seulement trente ans.

Dès lors les Espagnols d'abord, puis les Portugais, les Hollandais et les Anglais, colonisent d'autres régions du monde, en particulier les îles d'Asie du Sud-Est (Philippines espagnoles) au climat proche de celui de l'Amérique équatorienne, où ils vont importer les cacaoyers avec un succès d'abord mitigé puis conséquent : il faudra attendre 1970 pour voir la filière se développer davantage en Asie. La Malaisie et l'Indonésie ont commencé à produire en quantité importante après les années 1970.

Parallèlement, deux dates vont changer l'histoire du cacao : il s'agit de l'arrivée au large de l'Afrique des premiers cacaoyers. En 1822, des Portugais introduisent des cacaoyers dans leur possession de São Tomé, au large du Gabon. Ils sont suivis en 1854 par les Espagnols qui implantent aussi des cacaoyers dans l'île voisine de Fernando Po (l'actuelle Malabo), au large du Cameroun. Plus rien n'empêche de franchir le pas et de pousser la culture du cacao en Afrique. C'est chose faite en 1878 et 1879, les cacaoyers arrivent en Gold Coast (aujourd'hui le Ghana), puis en Côte-d'Ivoire et à partir de Fernando Po, ils pénètrent au Nigeria, puis au Cameroun et jusqu'au Gabon. C'est le début de la pratique des « fronts pionniers », les cultures sur défriche de forêt primaire. Cent ans après seulement, l'Afrique deviendra le continent premier producteur de cacao au monde.



Carte de l'histoire du cacao au temps des colonisations espagnoles et portugaises

### 1.3 L'itinéraire culturel du cacao : à l'ombre de la forêt équatoriale

À l'état sauvage, le cacaoyer adulte mesure une dizaine de mètres. Ainsi au sein de la forêt équatoriale où il pousse principalement (la zone de culture du cacaoyer s'étend de part et d'autre de l'Equateur, entre 20° de latitude Nord et 20° de latitude sud), le cacaoyer est un « arbre de l'ombre ». En culture, pour vivre mieux et plus longtemps, le cacaoyer doit aussi pousser à l'ombre de grands arbres laissés ou plantés spécialement pour le protéger du soleil direct. Cette méthode nécessite un grand travail de défrichage et d'entretien des parcelles. Un cacaoyer produit au bout de 4-5 ans et atteint son potentiel maximum vers 10-15 ans. Il peut produire jusqu'à 30-40 ans.



*Photo de parcelle de cacao sous SAF*

Les fleurs du cacaoyer sont toutes petites, à peine un centimètre de long comme de large. De par leur structure, elles ne sont pollinisées que par de très petits insectes et des fourmis minuscules qui y pénètrent pour y rechercher le nectar.



*Photo d'une fleur de cacaoyer*

Cinq à six mois après sa fécondation, la minuscule fleur d'un centimètre va donner l'un des plus gros fruits qui soit : la cabosse de cacao. Longue d'une vingtaine de centimètres et lourde de 300 à 500 grammes. Elle contient 30 à 50 graines en forme d'amande, attachées à un rachis central, réparties en 5 rangées et entourées d'une pulpe blanche mucilagineuse (visqueuse).

Lorsque les fruits sont mûrs, leur couleur vire au jaune. Les cabosses rouges deviennent orange et les vertes, jaunes. Selon les pays, les climats et les régions géographiques, la récolte du cacao n'a pas lieu au même moment. Juste sous l'équateur, les cacaoyers produisent quasiment toute l'année. Plus on s'en éloigne, plus les saisons de récolte sont marquées. Ainsi en Côte-d'Ivoire, avec déjà 4° de latitude nord, il y a deux périodes de récolte : la « grande récolte » d'octobre à février et la « petite récolte » de mars à juin.

Quand les fruits sont récoltés, on les amasse en tas et lorsque ces derniers sont assez grands, vient le moment d'ouvrir les cabosses et d'en extraire les fèves de cacao. C'est l'écabossage, fait à la machette, donc très dangereux, puis l'égrainage, c'est-à-dire la séparation des fèves et de la pulpe.



*Photo d'un tas de cabosses de toutes les variétés et à différents stades de maturité*



## 2. Des fèves de cacao au chocolat : un long chemin

### 2.1. Là où la transformation prime sur la production

Nous avons vu les étapes de production des fèves de cacao brutes (nous verrons plus loin les étapes de séchage et de fermentation qui donne les fèves finales) qui sont l'apanage des producteurs. Elles sont à la base du produit final, le chocolat. Mais ce chocolat est principalement consommé dans les pays « du nord », même si les choses changent (voir partie 3).

Les ventes mondiales de chocolat sont évaluées à 60 milliards de dollars par an. Pourtant, les exportations de cacao ne rapportent que 2 milliards aux pays producteurs...

Pour produire du chocolat, un nombre considérable d'étapes de transformation sont nécessaires. Ces étapes sont réalisables de manière artisanale, ce qui est d'ailleurs le cas des petits producteurs qui le font localement. Cet enchaînement de tâches a favorisé la spécialisation sur la filière et exclu petit à petit les producteurs au profit de l'aval de la filière qui exige des savoir-faire technologiques mais aussi et surtout des moyens financiers. Les acteurs des pays de transformation et de commercialisation ont bien identifié cet enjeu. Appuyés par des règles du commerce dont ils tirent avantage, ils conservent leur suprématie et imposent au reste de la filière leurs intérêts...

### 2.2. De la fève de cacao à la plaquette de chocolat : les étapes

Pour comprendre la structuration de la filière et les stratégies des acteurs, il est nécessaire de bien étudier les diverses étapes de production du chocolat et d'identifier les différents acteurs intervenant dans ce long processus...

En résumé, à partir des fèves de cacao sont fabriqués 3 produits semi transformés (voir photos partie 3) :

- la **pâte de cacao brute** ou liqueur ou masse à partir de laquelle on extrait :
  - le beurre de cacao
  - le tourteau de cacao qui peut être pulvérisé en **poudre de cacao**.

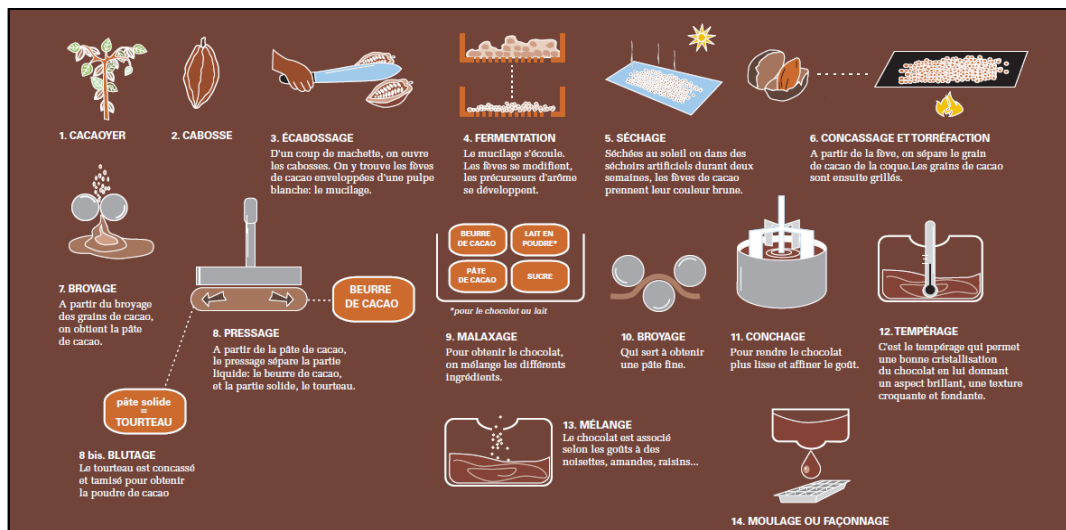


Photos du beurre de cacao et de la pâte de cacao

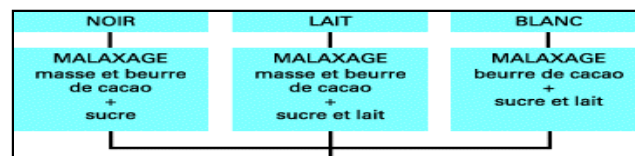
Mélangés en proportions différentes et avec des ingrédients supplémentaires, ils permettent la fabrication des différents types de chocolats (noir, au lait ou blanc).

Environ  $\frac{1}{4}$  de la consommation mondiale des fèves est utilisé pour fabriquer la masse qui servira de base à la fabrication de chocolat. Pour les  $\frac{3}{4}$  restants, la masse est ensuite pressée pour obtenir le beurre et la poudre, utilisés, pour l'un, principalement comme adjuvant de matière grasse dans le chocolat et accessoirement dans les produits cosmétiques et pharmaceutiques, pour l'autre, dans les produits chocolatés (crème dessert, préparation de petit-déjeuner, biscuiterie).





*Processus de fabrication du chocolat - Extrait de la brochure « sous l'emballage les cultivateurs sont chocolat » de l'ONG Déclaration de Bern et magasins du monde Suisse. - 2006*



*Processus de fabrication des différents types de chocolats à partir des fèves de cacao et des produits additionnels*

## 2.3. Réglementation du chocolat :

Les produits de cacao et de chocolat sont régis par la directive européenne 2000/36/CE, qui a modifié le décret français « cacao-chocolat » du 13 juillet 1976 et défini les différents produits selon leur composition :

### Les cacaos

- cacao en poudre : il doit contenir au minimum 20% de beurre de cacao, mais, lorsqu'il est dit « maigre », le taux ne doit pas excéder 20%.
- chocolat en poudre : il doit contenir des sucres et au minimum 32% de cacao en poudre, ou 25% de cacao en poudre lorsqu'il est appelé « cacao sucré ».

### Les chocolats (\* % de matière sèche)

- chocolat : la dénomination « chocolat » seule correspond au produit qui contient au minimum 35% de cacao\*, dont pas moins de 18% de beurre de cacao et plus 14% de cacao sec dégraissé.
- chocolat noir : le chocolat que l'on appelle noir est, pour la législation, un « chocolat fin » ou « supérieur », contenant au minimum 43% de cacao\* dont au moins 26% de beurre de cacao et 14% de cacao sec dégraissé.
- chocolat de couverture : il doit contenir au moins 35% de cacao\* dont minimum 31% de beurre de cacao et 2.5% de cacao sec dégraissé.
- chocolat au lait : il contient au minimum 25% de cacao\*, 14% de lait en poudre et 25% de matières grasses (beurre de cacao et matière grasse lactique).
- chocolat au lait « fin » ou « supérieur » : un peu plus riche en cacao, il doit contenir plus de 30% de cacao\* dont pas moins de 2.5% de cacao sec dégraissé et 18% de produits du lait\*.
- chocolat de ménage au lait : il doit contenir au minimum 20% de cacao\* et 20% de produits du lait\*.
- chocolat blanc : il doit contenir au moins 20% de beurre de cacao et 14% de produits du lait\*, dont 3,5% de matière grasse lactique.

Remarque : dans la plupart des cas, le chocolat contient de la lécithine de soja ou un autre émulsifiant (8% de beurre de cacao peuvent être remplacés par 0,35% de lécithine). Cela permet d'améliorer la viscosité du chocolat et d'en retarder le blanchiment une fois moulé.

**Les bonbons de chocolat** : de la taille d'une bouchée, ils doivent contenir au minimum 25% de chocolat, associé à d'autres matières comestibles en fourrage, enrobage, inclusions, etc.

**Les aliments autorisés :** en plus du cacao, du beurre de cacao, des produits du lait et des sucres qui constituent les ingrédients de base des différents chocolats, il est possible d'ajouter des arômes et des matières comestibles (telles que des fruits secs, caramels, céréales soufflées) dans la limite de 40% du poids total. Est en revanche interdite l'addition de : graisses animales et/ou préparations ne provenant pas exclusivement du lait, farines et amidons (sauf rares exceptions) et arômes imitant la saveur naturelle du chocolat ou de la matière grasse lactique, afin de ne pas tromper le consommateur.

**Les matières grasses végétales :** l'introduction des matières grasses végétales dans la composition de certains chocolats a été autorisée à hauteur de 5% du poids total de la tablette au maximum. Les produits qui en contiennent peuvent toutefois continuer à s'appeler « chocolat ». La présence de matières grasses végétales autres que le beurre de cacao doit être indiquée par l'apposition sur l'emballage de la mention « contient des matières grasses végétales en plus du beurre de cacao » de manière lisible et distincte de la liste des ingrédients. Seules les matières grasses végétales suivantes sont autorisées : illipé, huile de palme, sal, karité, kokum gurgi et noyaux de mangue.

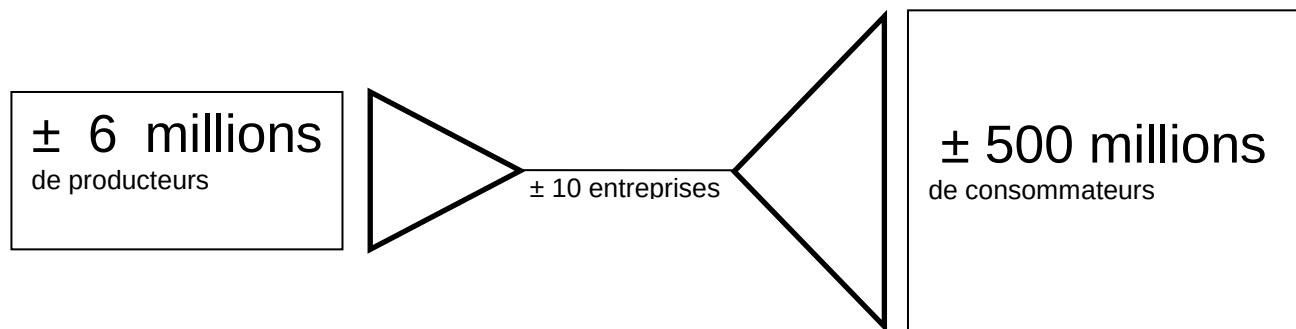
### 3. Panorama de la filière mondiale : une production atomisée et une transformation /commercialisation ultra concentrée

#### 3.1. Panorama des différents acteurs de la filière

Les producteurs → Les négociants de fèves → Les transformateurs ou beurriers → Les fabricants de chocolats ou chocolatiers → Les consommateurs

Face à une production atomisée (plus de 6 millions de familles vivent de la production de cacao), la filière est construite en entonnoir autour de quelques géants multinationaux qui contrôlent l'aval de la filière :

- un quasi duopole au niveau des entreprises de broyage (beurriers) qui représente 60% des fèves broyées !
- une extrême concentration des chocolatiers avec 85% de la fabrication du chocolat et produits chocolatés aux mains de 6 entreprises !



*Schéma de l'extrême concentration de la filière cacao mondiale –David ERHART*

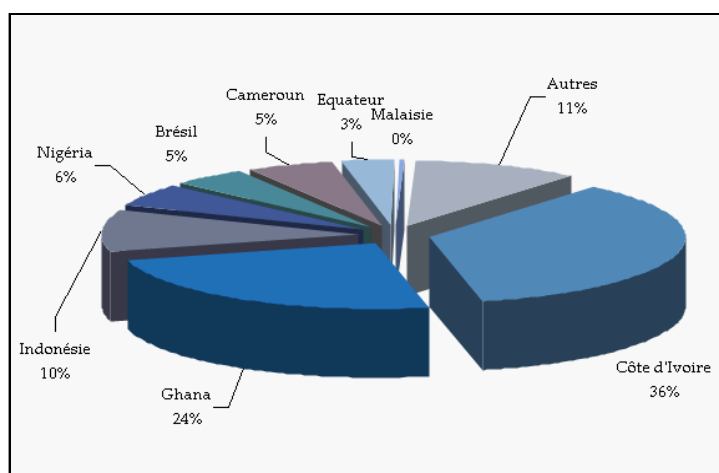
Cette situation montre comment, sous prétexte de favoriser la concurrence (libéralisation et dérégulation), on est passé à un oligopole d'entreprises privées !!! En effet, malgré quelques effets de concurrence, ces acteurs ont bien plus d'intérêts communs que de divergences et contrôlent ainsi la filière, les prix à la production et à la consommation (via le jeu des stocks, des spéculations, des ententes etc.)

### 3.2. Les pays producteurs de cacao en 2013

- 90% du cacao est produit sur de petites exploitations de type familial.
- En Afrique, principale zone de production du cacao, la superficie moyenne des plantations couvre entre 2 et 5 hectares.
- 7 pays représentent 80% de la production mondiale !



Répartition des producteurs de cacao en volumes par continent - <http://worldcocoafoundation.org/about-cocoa/cocoa-value-chain>



Répartition des producteurs de cacao en volumes par pays - Source : Secrétariat de la CNUCED d'après les données statistiques de l'Organisation internationale du cacao, bulletin trimestriel de statistiques du cacao

### 3.3. Un quasi duopole des broyeurs de fèves

Jusqu'en juillet 2013, le marché des broyeurs était dominé par 5 grandes entreprises multinationales (nord-américaines, européennes et asiatiques) : Cargill (14,5%), ADM (13,5%), Barry Callebaut (12,5%), Petra Foods (7%) et Blommer (5,3%) qui contrôlaient alors plus de la moitié de la transformation primaire du cacao.\*

Sans changer cette suprématie, deux fusions sont intervenues en 2013 - 2014 et ont redessiné ce paysage pour le concentrer un peu plus et créer un quasi duopole sur le broyage de fèves :

- juillet 2013, Barry Callebaut a racheté la division d'ingrédients à base de cacao du groupe singapourien Petra Foods,
- en 2014, Cargill a finalisé le rachat des activités cacao d'ADM (Archer Daniels Midland et non Artisans du Monde !).

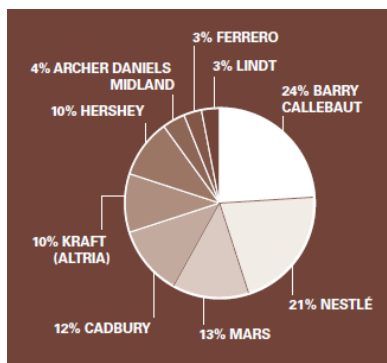
Suite à ces phénomènes de concentration, les deux nouveaux groupes, Cargill (Etats unis) et Barry Callebaut (Suisse) représentent environ 60 % des capacités mondiales de broyage de cacao (35 % pour Cargill et 25 % pour Barry Callebaut) ! Forts de cette position quasi monopolistique, les deux géants pourront à la fois négocier les prix d'achat à la baisse auprès des producteurs (ils possèdent les plus grandes usines de transformation en Côte d'Ivoire et au Ghana) et les prix de vente des produits semi-transformés à la hausse. Côté aval, si cette hausse n'impactera que peu les multinationales chocolatières qui peuvent faire contrepoids, elle devrait en revanche impacter fortement les chocolatiers indépendants en plus de l'homogénéisation de la production...

\* parmi elles certaines comme Blommer et Barry Callebaut fabriquent aussi des produits chocolatés finis pour le compte de marques.

### 3.4. Cinq multinationales à la tête des produits chocolatés

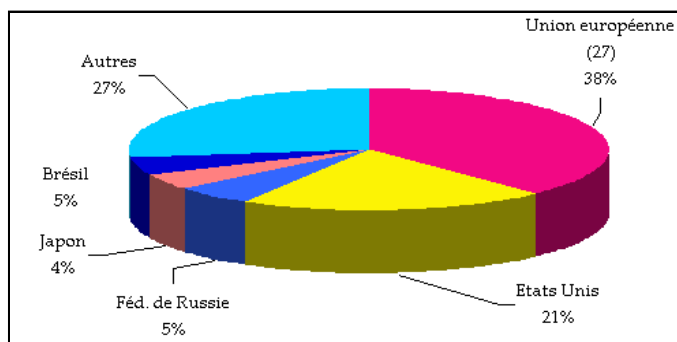
85% du marché du chocolat est entre les mains de 6 multinationales :

- états-uniennes : Mars, Philip Morris (Kraft, Jacobs, Milka, Suchard, Côte d'Or) et Hershey,
- européennes : la suisse Nestlé, la britannique Cadbury et l'italienne Ferrero,

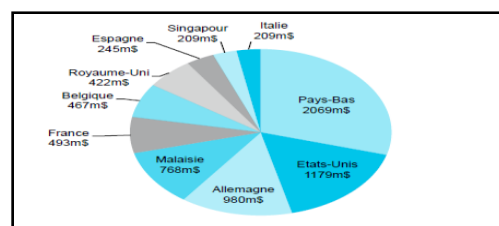


*Principales sociétés produisant du chocolat en 2003 – données issues de la Cnuced*

### 3.5. Les consommateurs des pays du nord, loin devant



*Répartition des consommations de cacao par pays  
2010*



*Les plus grands importateurs de fèves de cacao – 2009  
– brochure FairTrade International*

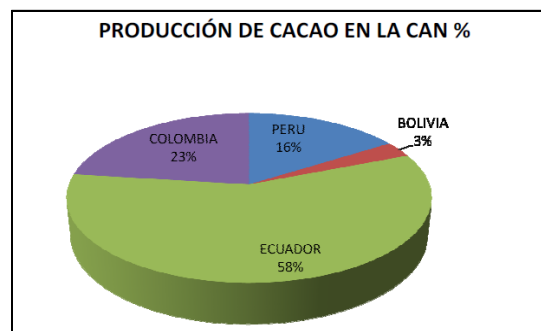
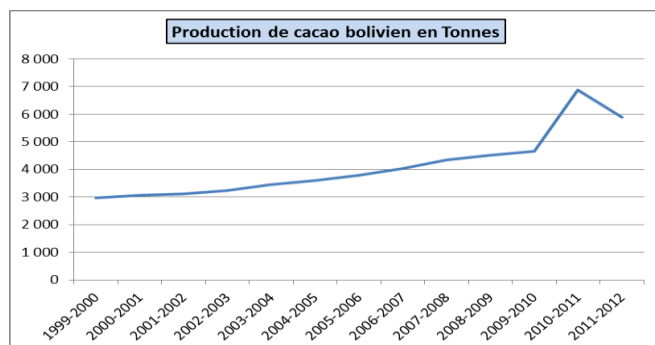
Source : Secrétariat de la CNUCED d'après les données statistiques de l'Organisation internationale du cacao, bulletin trimestriel de statistiques du cacao



### 3.6. Le marché du cacao bolivien : marginal au niveau mondial mais en progression au niveau local

Comme nous le verrons, les principales productions agricoles boliviennes sont, en termes d'exportations, la canne à sucre et le soja et, en termes de production, les produits carnés.

Avec un peu moins de 6000 tonnes (0,01% de la production latino-américaine et 0.001% mondiale), la Bolivie est un producteur tout à fait marginal de cacao (comparé au 4,5 millions de tonnes produites chaque année dont plus d'1,4 millions par la seule Côte d'Ivoire). Toutefois, cette production ne cesse d'augmenter depuis les années 90 et elle est surtout marquée par sa qualité reconnue internationalement.

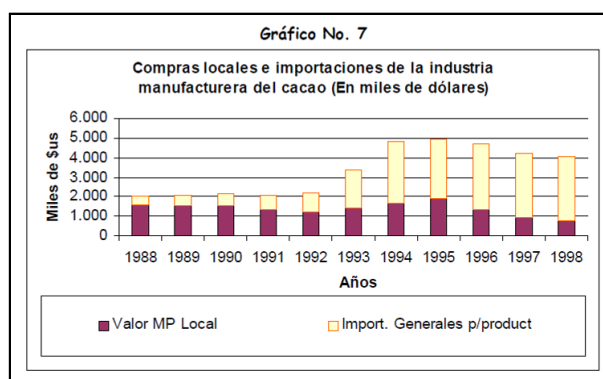


*Production de cacao en Bolivie et dans la CAN - Données issues de l'Institut national de statistiques de Bolivie - INE : <http://www.ine.gob.bo/>*

La principale région de production du cacao est celle de l'Alto-Béni (2/3 de la production nationale) : cet ensemble géographique regroupant les terres de moyennes montagnes traversées par de grandes vallées fluviales (Rio Beni, etc.) est la principale région de production du cacao bolivien et le cœur d'activité des coopératives de la centrale El Ceibo. La production du cacao s'étale au-delà des limites de cette région de l'Alto-Béni pour s'étendre sur toute la région du Béni (1/4) et du Pando (reste).

A titre indicatif, El Ceibo produit et commercialise environ 2000 tonnes de cacao (représentant 1/3 de la production nationale) annuellement sur les marchés locaux et internationaux (soit presque le tiers du cacao bolivien) et exporte sous différentes formes dont essentiellement les fèves de cacao et le beurre de cacao.

Malgré ce caractère marginal au niveau mondial, la culture du cacao bolivien est en pleine croissance (voir le plan de développement du gouvernement) et doit aussi répondre à une demande croissante sur le marché intérieur comme le montre le graphique suivant. Les exportations boliviennes de cacao représentent environ 10 millions de dollars annuels.



*Evolution du marché local du cacao bolivien entre 1988 et 1998 - Issu de l'étude « L'économie du cacao – German Huanca Luna – 2004*

Enfin, dans le système agraire de l'Alto-Béni, la culture du cacao, de manière complémentaire aux productions vivrières, représente encore une source importante de revenu économique pour les familles.

## 4. Le cacao, 3<sup>e</sup> marché alimentaire mondial entre libéralisation et oligopoles privés

En tant que denrée stratégique (le cacao est la 3<sup>ème</sup> denrée agricole la plus échangée au niveau international après le sucre et le café), le commerce international du cacao a connu plusieurs périodes de régulations tendant, avec l'avènement des politiques libérales des années 80 à nos jours, vers une dérégulation et un « marché libre ».

Dans ce nouveau cadre, il n'y a aucune intervention publique directe sur la commercialisation domestique et internationale et les prix sont déterminés par le marché mondial du cacao. La concurrence et l'absence de distorsions sont considérées comme des facteurs favorisant le paiement d'une part plus élevée du prix FOB aux producteurs. Cependant, au vu de la situation d'oligopole des grandes entreprises multinationales qui dirigent le marché, on peut légitimement se poser la question...

### 4.1. Les étapes de la libéralisation via l'OICC<sup>1</sup>

Jusqu'aux années 80, les pays producteurs ont eu des politiques nationales de promotion et de protection de leur filière cacao. Jusqu'à la fin des années 1990, les systèmes centralisés de commercialisation étaient de mises dans la plupart des pays producteurs de cacao en Afrique de l'Ouest et du Centre. Les courants de libéralisation, poussés par les instances financières internationales (IFI = Fonds Monétaire International et Banque mondiale), ont forcé des pays tels que le Nigeria, le Cameroun et la Côte d'Ivoire à privatiser entièrement leurs filières cacaoyères. La « loi du marché » était à l'œuvre depuis plus longtemps dans le secteur cacaoyer de pays tels que le Brésil, l'Indonésie et la Malaisie.

En parallèle de ce mouvement de libéralisation, s'est constitué dès 1972, un organe international de régulation piloté par la CNUCED (organe des Nations Unies pour le développement) autour du premier accord international sur le cacao et la création de l'OICC. L'objectif étant de se substituer aux régulations nationales et de favoriser une coopération internationale permettant de réguler les prix aux producteurs, les stocks, etc. Une série d'accords se succède tous les 5/6 ans...

Mais dès 1993, cet accord change d'objectif : il élimine progressivement les mécanismes de régulation du marché (quotas de production ou d'exportation, stocks régulateurs ou schémas de rétention) qui avaient pour but d'atténuer la volatilité des prix et la baisse tendancielle des prix sur le long terme. Par ailleurs il met en place la participation active du secteur privé dans les travaux de l'OICC (via la Commission consultative sur l'économie cacaoyère mondiale). Côté positif, il a pour mission de développer une production « cacaoyère durable » (c'est l'effet Rio 1992 !). Concrètement, il ancre définitivement le marché du cacao dans l'ère libérale...

Plusieurs objectifs de l'accord de 2010 semblent très proches des objectifs d'un commerce équitable : juste rémunération, production respectueuse de l'environnement, transparence, etc. En réalité, sous ces atours de développement durable et de développement des pays producteurs cet accord vise surtout à éliminer tous les obstacles au commerce (pas de prix minima et maxima par exemple) ! Parmi ses dispositions, on note « les membres<sup>2</sup> doivent s'engager à ne pas utiliser les normes de travail à des fins de protectionnisme commercial » et rien n'est mentionné sur le travail des enfants ! Autrement, dit, ces droits deviennent une contrainte qui entrave le marché !

---

<sup>1</sup> OICC : Office International du Cacao et du Chocolat

<sup>2</sup> L'accord a été approuvé par les gouvernements de 14 pays exportateurs et 29 pays importateurs ainsi que de l'Union Européenne.

Ensemble, ces pays représentent plus de 60% de la consommation et plus de 80% de la production mondiale de cacao.

**Membres exportateurs:** Brésil, Cameroun, Côte d'Ivoire, République dominicaine, Équateur, Gabon, Ghana, Malaisie, Nicaragua, Nigéria, Papouasie-Nouvelle-Guinée, Togo, Trinité-et-Tobago et Venezuela; **Membres importateurs:** Union européenne (Allemagne, Autriche, Belgique, Bulgarie, Chypre, Danemark, Espagne, Estonie, Finlande, France, Grèce, Hongrie, Irlande, Italie, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Malte, Pays-Bas, Pologne, Portugal, République slovaque, République tchèque, Roumanie, Royaume-Uni, Slovaquie, Suède), Fédération de Russie, et Suisse.

## 4.2. Cotation boursière : un prix instable

Le commerce mondial du cacao a deux marchés de référence, Londres et New York.

Les prix de référence pour les deux marchés ne sont pas les mêmes : à Londres, c'est un cacao d'origine Afrique de l'Ouest, et à New York, un cacao originaire des Caraïbes (type « Sanchez » de la République dominicaine), de qualité globale moindre, ce qui fait que la cotation londonienne est toujours plus élevée que celle de New York.

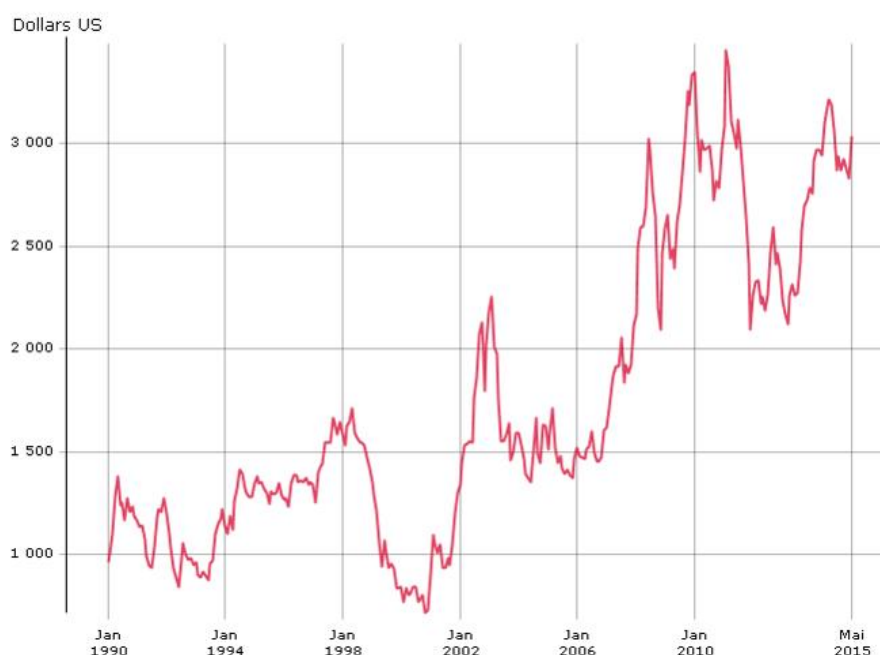
Là, se négocient les contrats à terme qui permettent aux acheteurs et vendeurs du produit physique de s'assurer des conditions de livraison (quantité, qualité, prix) dans des délais compris entre quelques mois et plus d'un an avant la récolte. Ces marchés sont fréquentés par de nombreux « traders », qui voient dans le cacao une transaction financière comme une autre, et qui ne toucheront jamais le produit physique.

Les achats de ce type représentent plus de 80% des transactions internationales. Les autres sont des achats directs aux producteurs, comme dans le cas du commerce équitable par exemple, par des entreprises ou des négociants.

Si le marché du cacao est marqué par des fortes variations à court terme, les cours connaissent une tendance globale à la baisse depuis les années 2000, qui s'est inversée ces dernières années.

L'évolution des prix est liée à un déséquilibre chronique entre offre et demande :

- L'offre est dépendante :
  - des aléas climatiques : en effet, le climat ou des maladies peuvent engendrer des variations importantes dans la production annuelle (car la production est géographiquement très concentrée –cf. avant), ce qui se répercute sur le cours du cacao.
  - des spéculations et variation de stocks des entreprises et des pays : cette volatilité rend le cacao intéressant pour la spéculation. Le volume de cacao échangé sur les marchés à terme est 10 fois plus grand que la production mondiale réelle!
  - de la baisse de productivité et du vieillissement (et non renouvellement) des cacaoyers, notamment ouest africains (faute d'investissement dans l'agriculture familiale qui est la base de la production) qui affectent fortement l'offre.
- La demande :
  - est quant à elle en hausse constante avec l'arrivée de nouveaux pays consommateurs en Asie mais aussi des consommations nationales qui émergent,
  - est aussi fluctuante de manière saisonnière (Noël, St Valentin, et Pâques),
  - met la pression sur le marché en années de faible production.



*Evolution du cours du cacao bourse de NY – source INSEE FR*

Les producteurs n'ont pas la capacité d'adaptation nécessaire à l'évolution rapide des cours. Ceci pour deux raisons :

- la non élasticité des productions agricoles, notamment pérennes comme le cacaoyer : il y a un décalage entre la décision de planter suite à un signal du marché et la production qui met entre 3 et 7 ans à commencer.
- le manque cruel d'information des petits producteurs.

Cette opposition entre demande forte et offre à la baisse provoque cette tendance haussière qui devrait se maintenir dans les années à venir. Mais elle devrait logiquement s'inverser lorsque les investissements réalisés aujourd'hui pour compenser la demande, produiront leurs effets : c'est le phénomène de non élasticité ! La durée d'un cycle de prix à long terme est estimée, grosso modo, à un peu plus de 20 ans (CNUCED)

### 4.3. En quoi, la bourse pose-t-elle problème ?

Le but général d'une place boursière est d'harmoniser l'offre et la demande et donc de favoriser les transactions en offrant :

- un lieu de discussion aux acteurs (vendeurs et acheteurs) avec des garanties sur les caractéristiques des contrats de livraison de Cacao de x tonnes. Les contrats doivent préciser la date de livraison, ex: décembre, la qualité, le lieu de livraison, les modalités de paiement, etc.,
- une transparence sur l'état du marché : volumes disponibles, intempéries, maladies des fèves, qualités gustatives, coût du transport et plus généralement toutes informations permettant de former un prix conforme à la réalité de l'offre et de la demande.

Plutôt intéressant comme concept... mais comme toujours, un outil peut être utilisé de différentes manières...

Un des problèmes est la capacité qu'offrent les places boursières à générer de l'argent avec l'argent sans effectivement acheter de produits : des acteurs (spéculateurs) achètent et revendent des contrats sans avoir jamais vu la couleur d'une fève et n'avoir jamais eu comme intention d'acheter du cacao ! Ils essayent de faire des gains à très court terme et rendent les cours souvent éloignés des réalités. Ils ne se limitent d'ailleurs pas au cacao mais à l'ensemble des matières premières sur lesquelles ils ont jeté leur dévolu à la suite de la crise financière de 2008 et à la perte de confiance dans les valeurs immobilières par exemple ! Selon la FAO seulement 2 % des contrats sur des matières alimentaires aboutissent à des livraisons de marchandises réelles. Le reste est purement spéculatif. Elle estime que depuis 2008 les contrats à terme (sur les matières premières agricoles) ont augmenté de 40 à 80 %.

Cependant, cette spéculation n'est pas que nocive puisqu'elle contribue sans que ce soit son but premier, à la fluidité du marché : en effet, en augmentant le volume des transactions de façon artificielle, elle protège contre des opérateurs trop puissants qui pourraient à eux seuls facilement modifier le cours du marché à leur guise en raflant momentanément une grande partie du marché, faisant artificiellement monter les cours par cette pénurie et revendant au sommet. Ce qui, étant donné la structure de la filière cacao est tout à fait envisageable (voir paragraphes précédents) !!!

Finalement cette spéculation a surtout pour conséquence de rendre le prix du cacao très instable et fluctuant, instabilité que les producteurs ne peuvent pas suivre... rendant leur situation d'autant plus précaire d'une année sur l'autre...

En effet, le « petit producteur » qui aujourd'hui peut certes être informé à tout

#### Un exemple de spéculation

Au début du mois de juillet 2010, 16 des plus importants transformateurs de cacao ont dénoncé les spéculateurs qui mettaient en danger l'intégrité du LIFFE et ont plaidé pour une plus grande transparence sur les positions tenues par les traders. Deux semaines plus tard, il est apparu que le fond d'investissement britannique Armajaro, avait mis la main en juillet sur près de 240 000 tonnes de cacao pour 920 millions de dollars, soit l'équivalent de 7% de la production mondiale de cacao, 15% des stocks mondiaux et 25% des stocks européens estimés de l'époque. Avec un cours atteignant son niveau record en 32 ans, en raison d'inquiétudes liées à une saison très humide et à l'instabilité ivoirienne, Armajaro misait sur une chute de l'offre et une augmentation continue des cours.

Cette opération spectaculaire a aggravé le climat d'inquiétude sur la façon dont les acheteurs financiers prennent le contrôle des marchés des matières premières agricoles. Leurs actions instaurent en effet une volatilité des cours et rendent les projets et décisions d'investissements difficiles pour les petits producteurs. En réalité, la météo clémente des mois suivants l'ordre d'achat d'Armajaro a permis de booster la production en Côte d'Ivoire, ce qui a provoqué une chute du cours du cacao...

*Tropical Commodity Coalition, Sweetness follows, 2nd Edition.*

moment de l'évolution du cours mondial, reste toujours dans une position difficile par définition, puisque lorsque sa récolte est là, il doit impérativement la vendre au prix du moment. Il ne peut pas réguler sa production en fonction des fluctuations du marché, ce que peuvent faire les intermédiaires : soit par des moyens financiers, soit par leur possibilité de stockage.

La bourse a ses avantages et inconvénients : elle est un instrument de régulation du marché mais elle comporte cependant ses risques de spéculation. Les aléas climatiques seront toujours à la charge des paysans et quand s'y ajoutent les aléas de la spéculation financière, cela fait beaucoup d'incertitudes à gérer pour le producteur...

#### 4.4. Les taxes européennes sur le cacao transformé: un protectionnisme déguisé ?

Comme nous l'avons vu, la principale caractéristique de la filière cacao-chocolat, est l'extrême concentration des acteurs de la transformation. Héritage de l'histoire et des investissements réalisés par des entreprises très riches, cette domination est aussi encouragée par les gouvernements des pays du nord, qui cherchent à assurer la compétitivité et le « monopole » de leurs entreprises au regard des enjeux à la fois économiques (impôts sur les entreprises) mais aussi en terme d'emploi.

Un des éléments marquants du commerce international du cacao réside dans le fait suivant : il existe des barrières tarifaires qui freinent considérablement l'importation de produits transformés en raison de "commodités stratégiques" : en effet, malgré ses velléités de libéralisation, l'Europe joue un double jeu sur le principe "libéralisons partout sauf là où c'est trop stratégique pour nous" !! En protégeant son territoire de l'importation de produits transformés, elle protège ses entreprises multinationales qui peuvent continuer à créer la valeur ajoutée en Europe...

Concernant la filière cacao, l'Union Européenne applique ainsi un tarif douanier faible (3%) sur les fèves de cacao (matière première), mais soumet la pâte de cacao (produit semi-transformé) à une taxe de 9,60% ad valorem sur la pâte de cacao dégraissée ou non, de 7,70% sur le beurre de cacao, de 8% sur la poudre de cacao sans addition de sucre, de 8% + 252 € par tonne de chocolat si la teneur en sucre va de 5% à 65%, de 8% + 314 €/t si la teneur en sucre est supérieure à 75%. Ainsi, les producteurs du Sud sont contraints de n'exporter que des fèves de cacao et non du cacao transformé du fait des taxes d'importation des produits transformés élevées aux Etats-Unis et en Europe.

Conséquence : alors que 90 % des fèves de cacao sont cultivées dans les pays en développement, seulement 44 % de la liqueur de cacao et 29 % du cacao en poudre sont produits dans ces pays. En ce qui concerne le produit final -- le chocolat --, seulement 4 % de la production mondiale provient des pays en développement.

Ces droits de douane frappant les pays les moins avancés (PMA) ont été éliminés aux termes de l'initiative «Tout sauf les armes» de l'UE, mais continuent de s'appliquer à de gros producteurs tels que le Ghana et la Côte d'Ivoire et à d'autres pays. Ce mécanisme injuste maintient de force les pays du sud dans la position de fournisseurs de matières premières, limitant ainsi les investisseurs locaux et étrangers à développer une industrie locale. Tout cela, rend donc ces pays plus vulnérables aux fluctuations des cours et autres chocs.

Remarque : concernant la Bolivie, le cadre légal douanier a évolué en janvier 2014, puisque depuis lors, la Bolivie bénéficie du système SPG+ (Système de Préférences Généralisées +) qui l'exempte de droits de douane sur la plupart des produits du cacao (sauf sur le contenu en sucre de la poudre de cacao et du chocolat)<sup>3</sup>

---

3

[http://ec.europa.eu/taxation\\_customs/dds2/taric/measures.jsp?Lang=fr&SimDate=20150121&Area=BO&Taric=18&LangDescr=fr](http://ec.europa.eu/taxation_customs/dds2/taric/measures.jsp?Lang=fr&SimDate=20150121&Area=BO&Taric=18&LangDescr=fr)



## 5. Une filière conventionnelle fortement déséquilibrée source de pauvreté pour les producteurs

Comme nous l'avons vu, le marché international du cacao se caractérise par :

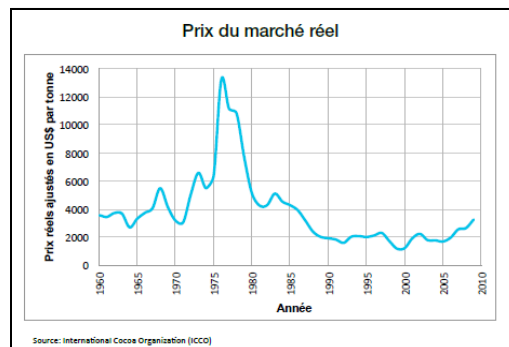
- une très forte **volatilité des prix**, favorisée par la spéculation boursière,
- une **production atomisée** : 6 millions de travailleurs très peu rémunérés qui ont peu de pouvoir,
- une **transformation/distribution ultra concentrée** aux mains de quelques multinationales qui réalisent des profits colossaux.

La libéralisation du marché a provoqué une grande volatilité des prix et une tendance baissière des prix payés aux producteurs. Elle a aussi favorisé la pénétration de grands groupes sur les marchés internationaux et a largement affecté les producteurs, les laissant seuls, dispersés, face à ces puissants acheteurs ! Le retrait des Etats dans la régulation des filières a contribué à creuser cette asymétrie entre producteurs et industriels, à l'origine d'une situation de grande précarité pour les familles...

### 5.1. Un revenu insuffisant qui menace la sécurité alimentaire

Suite à la crise financière internationale de 2008, les prix des matières premières agricoles ont flambé, atteignant leur maximum en février 2011. Les producteurs font face à une augmentation des coûts de la nourriture et par conséquent, à une insécurité alimentaire grandissante. Il est difficile d'envisager une baisse significative des prix alimentaires dans un futur proche.

Face à cela, et malgré la tendance haussière des cours du cacao sur les bourses de NY et de Londres, l'OICC constate une dégradation des prix payés aux producteurs sur le marché réel, preuve de la déconnexion entre les cours mondiaux et la réalité. C'est seulement au cours de ces dernières années que la tendance a commencé à s'inverser, en raison de l'inquiétude des industriels face à un potentiel déficit structurel de la production de cacao. Lorsque les prix internationaux du cacao augmentent, les producteurs peuvent en bénéficier de manière ponctuelle. Cela n'est pas systématique et pas toujours suffisant pour leur permettre d'être rémunérés de façon décente et durable.



*Evolution du prix du cacao payé aux producteurs entre 1960 et 2010 - OICC*

De plus, les petits producteurs de cacao sont le plus souvent mal informés sur les variations locales des prix. Cette méconnaissance profite évidemment aux intermédiaires qui achètent généralement de façon abusive en dessous des prix du marché et revendent au prix fort.

Selon l'OICC, en moyenne au niveau mondial (ce qui laisse de grandes disparités possibles au niveau local), une exploitation familiale génère un revenu compris entre 2000 et 3 000 US\$ par an. Pour une famille de 6 ou 7 personnes, cela équivaut à un montant situé entre 300 et 450 dollars par personne et par an.

Si la famille se nourrit principalement des cultures vivrières qu'elle produit et que son revenu provient également d'autres cultures de rente que le cacao, elle peut atteindre ou dépasser le seuil de pauvreté de 2 dollars par jour et par personne. Cependant, ce revenu peut descendre en dessous du seuil de pauvreté si les producteurs possèdent peu de terre, que leurs rendements sont faibles ou lorsque les prix du cacao sont bas.

Tout cela a évidemment largement affecté leur capacité de développement et les familles de cacaoculteurs sont restées dans une grande précarité, et de difficiles conditions de vie, entraînant des réactions diverses : abandon de la culture cacaoyère, travail des enfants ou exode rural.

## 5.2. L'abandon de la culture du cacao par les jeunes

L'abandon du cacao par les jeunes générations est un phénomène constant dans différents pays producteurs. Les jeunes qui ne voient pas d'avenir dans le cacao, une culture très pénible (peu mécanisée) s'orientent vers la production d'autres denrées plus lucratives ou migrent vers les villes. Par manque d'investissement dans la rénovation des plantations ou la régénération de la fertilité des sols, la production décline dans de nombreuses régions cacaoyères (aggravant le déficit de production et donc la tension sur le marché qui voit ici un risque de déficit structurel de production...). Il est de la responsabilité des gouvernements de ces pays d'investir dans l'éducation, les formations techniques, de production, d'agronomie, de biologie, etc., afin de stimuler ce secteur de production.

## 5.3. Le travail des enfants

L'extrême précarité engendrée chez les producteurs n'est pas anodine et provoque le travail de milliers d'enfants âgés entre 5 et 17 ans dans les plantations de cacao. En effet, le recours à la main d'œuvre bon marché que représentent les enfants s'impose bien souvent comme l'unique solution pour assurer la survie de la famille. N'ayant pas la possibilité de payer le travail d'un adulte, les producteurs n'ont souvent pas d'autre choix que d'avoir recours à cette main d'œuvre. Même lorsque les producteurs souhaitent envoyer leurs enfants à l'école, cela leur est souvent impossible en raison de l'absence d'établissements en zones rurales. En outre, les parents ne sont en mesure ni d'acheter des manuels scolaires, ni de rémunérer un professeur.

Selon une étude du Programme de Développement Durable des Cultures Pérennes (STCP) de l'Institut International d'Agriculture Tropicale (IITA), plus de 250 000 enfants sont exploités dans la production de cacao en Côte d'Ivoire. La plupart d'entre eux travaillent dans des exploitations familiales ou avec leurs parents et sont exposés à des conditions de travail à risque : 94% des enfants utilisent des outils dangereux comme la machette et 80% portent des charges lourdes.

### Doit-on rejeter en bloc le « travail des enfants » ?

Quiconque a eu l'occasion de voyager et de visiter des pays du sud et peut être même des organisations de producteurs a pu se rendre compte de la présence quasi systématique des enfants dans les tâches agricoles. Car oui, dans ces pays, les enfants peuvent participer au travail dans le cadre de l'activité familiale de production agricole. Face à la complexité de la situation, du travail des enfants et ses différents impacts, une approche nuancée s'impose.

Mais attention, il ne faut pas tomber à l'inverse dans l'acceptation aveugle, sous prétexte de respect d'une culture différente. Si la participation aux travaux agricoles est considérée, actuellement, par les familles comme une forme d'apprentissage et d'inculturation, il n'en demeure pas moins qu'il ne doit pas devenir une cause d'abandon scolaire au niveau du cycle primaire et qu'il ne doit pas constituer un danger pour la santé physique et mentale de l'enfant.

### Travail des enfants et... travail des enfants ?

En anglais, deux mots permettent d'exprimer deux idées différentes que nous exprimons en français par le seul mot de « travail » : « Child labour » renvoie aux formes intolérables du travail des enfants, qui sont nuisibles et relèvent de l'exploitation, tandis que « child work » désigne les formes de travail non nuisibles pour l'enfant.

Fondamentalement, les textes internationaux – dont la Convention Internationale des Droits de l'Enfant (art.32) – n'interdisent pas explicitement le travail des enfants mais reconnaissent le droit des enfants à être protégés contre l'exploitation économique et à ne pas exercer de travail à risque ou qui pourrait compromettre leur éducation ou nuire à leur santé ou à leur développement physique, mental, spirituel, moral ou social.

Lecture vivement conseillée : <http://www.oxfamagasinsdumonde.be/2010/09/contre-le-travail-des-enfants/>

### Légalisation du travail des enfants en Bolivie : le droit international contre la réalité locale !

En Bolivie, être enfant et travailler dans la rue ou dans les champs est "classique". Ce qui l'est moins, c'est le choix du gouvernement de légaliser cet état de fait en abaissant l'âge minimum, pour travailler à 10 ans. Cette décision, prise en juillet 2014, contrevient à la convention de l'Organisation internationale du travail (OIT) qui fixe un seuil de 14 ans. C'est un échec pour tous ceux qui luttent contre le travail des enfants. Mais une victoire pour les syndicats des enfants-travailleurs, à l'origine même de cette revendication.

<http://www.novethic.fr/empreinte-sociale/conditions-de-travail/isr-rse/legalisation-du-travail-des-enfants-en-bolivie-le-droit-international-contre-la-realite-locale.html>

#### 5.4. Face à ces constats, les multinationales multiplient les tentatives de fairwashing

Au cours des dernières années, les entreprises multinationales du chocolat, comme Mars, Nestlé, Kraft ou Cadbury, affichent des démarches de développement durable sur certaines barres chocolatées avec le label de commerce équitable Fairtrade-Max Havelaar, mais aussi les labels durables moins exigeants tels que Rain Forest Alliance ou Utz Kapeh.

Ces entreprises réalisent également leurs propres programmes de cacao durable et communiquent fortement à ce sujet vers les consommateurs. Le Plan Cacao de Nestlé ou le programme QPP (Quality Partner Program) de Barry Callebaut, par exemple, sont des projets qui visent la replantation, la rénovation par greffage ou le développement de nouvelles variétés de cacao. Ils sont parfois accompagnés de programmes sociaux : eau potable, centre de santé, écoles rurales.

L'arrivée en 2014 du nouveau label FSP (Fairtrade Sourcing Program) pour les filières cacao au sein de l'organisation Fairtrade International entend répondre à ce « souci de respectabilité » des multinationales qui ne peuvent plus cacher les méfaits de leurs actions au sein de la filière. Mais il cache difficilement les véritables enjeux de ces démarches !

Bien souvent cela s'accompagne d'une certaine forme d'intégration verticale de la chaîne de production avec la volonté déguisée, sous couvert de programme d'appui, d'intégrer à la filière les producteurs et de s'assurer un approvisionnement en matière première (agriculture de contrat), ce qui apparaît comme hautement stratégique en cette période de crainte de déficit structurel de la production cacaoyère.

Cette intégration constitue aussi pour les multinationales un outil de pilotage de la production et de renforcement de la qualité, plus que d'appui aux producteurs. L'engouement des multinationales pour les certifications durables et les partenariats avec des coopératives ont principalement pour but de s'assurer d'un flux de fèves de qualité.

Ce faisant, ces démarches ne satisfont pas à l'objectif premier d'une véritable démarche de commerce équitable : celle d'assurer l'autonomie, le développement des producteurs et de leurs organisations. Car dans la plupart de ces schémas, chaque coopérative s'engage dans une relation commerciale exclusive avec l'une des multinationales présentes sur place. Le rôle des coopératives se limite à la collecte d'un cacao de qualité minimum, pour compenser un réseau de collecteurs inefficace. Certes, certaines organisations de producteurs parviennent à tirer profit de la situation et sauront progresser vers une autonomie.

Globalement ces démarches permettent surtout d'assurer un approvisionnement de qualité à moindre frais (programme d'appui rarement social, qui fait passer les démarches qualité pour des démarches de développement !) aux entreprises multinationales tout en se parant d'un voile social...

Si les filières de commerce équitable certifiées et intégrées telles que nous les proposons à Artisans du Monde sont loin d'être parfaites, elles restent bien plus inscrites dans une dynamique de développement et d'autonomie des producteurs. C'est ce que nous allons constater au travers de la filière équitable en Bolivie, avec El Ceibo.

##### **Artisans du Monde : vers un retrait du logo Max Havelaar**

Par un vote de son Assemblée générale réunie les 14 et 15 juin 2014 à Toulouse, le mouvement Artisans du Monde (ADM) a pris la décision de se diriger vers un retrait du label FTI -Max Havelaar sur les produits à la marque ADM. Les divergences stratégiques entre les deux organisations, accentuées par le lancement du programme FSP (Fair trade sourcing program), l'emportent sur la poursuite d'un partenariat renforcé. Cette décision rejoint celle prise par d'autres acteurs historiques en Europe. Concernant le label FSP, aucun produit ne portant le nouveau label (programme FSP) ne pourra être distribué par les boutiques ADM, même sous une autre marque.

Nous souhaitons insister sur le fait que cette décision ne remet pas en cause le système de certification FTI-Max Havelaar lui-même, qui reste l'un des plus exigeants au niveau du cahier des charges et performant dans sa vérification. Par contre la stratégie de développement (commercial) de FTI et de Max Havelaar France crée un décalage profond entre ce que nous défendons et les orientations récentes de de FTI (plantations, agriculture de contrat, programme FSP, ...).

## PARTIE 2 : LA BOLIVIE – UN PAYS DE CONTRASTES EN MOUVEMENT

### 1. Données générales sur la Bolivie

La Bolivie ou Etat plurinational de Bolivie est un pays d'Amérique du Sud d'environ 9 millions d'habitants situé au cœur du continent et enclavé entre le Chili, le Pérou, le Brésil le Paraguay et l'Argentine, sans accès à la mer.

Lorsqu'on parle de la Bolivie, on entend souvent « l'un des pays les plus pauvres d'Amérique du sud »... ce qui est vrai puisqu'elle se situe au 108<sup>ème</sup> rang IDH (sur 170) et qu'on estime que 60% de la population y vit dans la pauvreté.

Mais cette réalité cache pourtant une situation plus contrastée, avec les potentialités de ce pays qui possède des ressources minérales et énergétiques très importantes (pétrole et gaz naturel, étain - 5<sup>ème</sup> rang mondial -, argent - 9<sup>ème</sup> - et notamment les métaux rares tels que le lithium, nouvel eldorado de l'économie bolivienne) et en fait une terre très convoitée par les entreprises multinationales.

*Drapeau et armes de la Bolivie*



#### Quelques chiffres

- Taux annuel de croissance de la pop = 3 %
- Taux de natalité = 22,31 p. 1000
- Taux de mortalité infantile = 49,09 p. 1000.
- Espérance de vie = 66,53 ans
- Taux d'alphabétisation = 96,6 %

Autre caractéristique forte de ce pays : la répartition et la composition de sa population. Sa pluralité ethnique en fait aussi une exception en Amérique latine : la culture indigène y est la plus représentée du continent puisque presque trois quarts de la population est de descendance Quechua ou Aymara.

Bien sûr, sa géographie marque aussi très fortement

ce pays avec le contraste entre terres de l'Altiplano situées à 4000 m en moyenne et au climat froid et sec (!) et les terres du bassin amazonien et son climat tropical à subtropical...

### 2. Un pays enclavé à la géographie contrastée

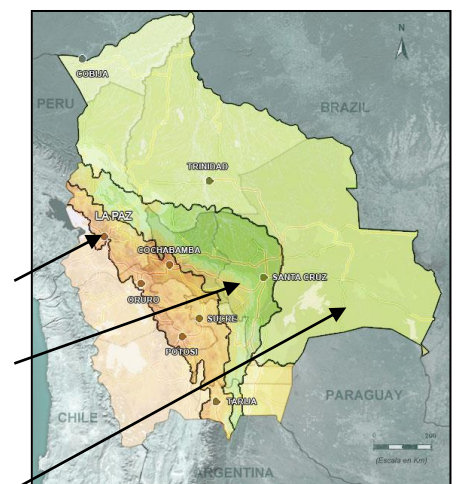
#### 2.1. Trois grandes régions d'ouest en est

La géographie de la Bolivie est unique en Amérique latine. Elle est avant tout marquée par son enclavement au cœur du continent sud-américain : avec comme principale contrainte, l'absence d'accès à la mer, perdue face à son voisin chilien au cours de la guerre du Pacifique entre 1879 et 1884, ce qui reste pour les boliviens une source de rancœur et de lutte toujours vivace.

La géographie bolivienne est aussi caractérisée par sa grande diversité de territoires comprenant à la fois la Cordillère des Andes, l'Altiplano, l'Amazonie et le Gran Chaco.

La Bolivie est globalement composée de 3 grandes régions pédoclimatiques définies par la longue chaîne de la Cordillère des Andes :

- La zone andine : les montagnes et l'Altiplano à l'Ouest (avec la capitale administrative - Sucre et La Paz, siège du gouvernement)
- La zone sub-andine : les Yungas et les vallées tempérées des pentes orientales (avec Santa Cruz et son dynamisme agricole)
- La zone des plaines : les terres de basse altitude et les plaines tropicales à l'Est.



*Carte des 3 grandes régions pédoclimatiques de la Bolivie*



Les basses-terres du nord sont irriguées par de larges fleuves à débit lent. Les trois plus grands fleuves sont, le Mamoré, le Beni et le Madre de Dios. Ils passent tous au nord, atteignent le Río Madeira au Brésil pour se jeter ensuite dans l'Amazone.

Ainsi, bien que la Bolivie se trouve entièrement en zone tropicale, les conditions climatiques varient fortement, d'un climat tropical, dans les régions de basse altitude, à un climat polaire dans les régions de haute montagne. Les températures dépendent principalement de l'altitude, et montrent peu de variations saisonnières.

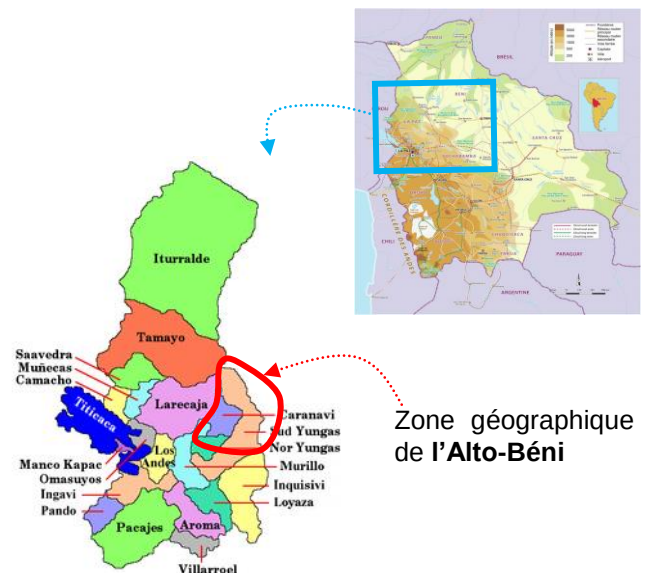
Le pays couvre une superficie d'1 million de km<sup>2</sup>, soit l'équivalent de la France et de l'Espagne réunies.

## 2.2. La région de l'Alto-Beni : zone de production de cacao

La plupart des fleuves importants de la Bolivie sont situés dans les parties nord des basses-terres, en particulier dans l'Alto-Beni (partie supérieure du fleuve Beni), où les conditions pédoclimatiques sont propices aux cultures tropicales et notamment au cacao.

La région géographique de l'Alto-Béni se situe administrativement dans le département de La Paz, lui-même subdivisé en 20 provinces dont celles de Caranavi et Sud Yungas tout à l'Est et à la frontière avec la province du Beni.

Cet ensemble géographique regroupant les terres de moyennes montagnes traversées par de grandes vallées fluviales (Rio Beni, etc.) constitue un ensemble homogène, l'Alto-Béni, principale région de production du cacao bolivien et cœur d'activité des coopératives de la centrale El Ceibo.



*Détail de la carte de Bolivie : la région de l'Alto-Béni*

## 3. Démographie : un état pluriethnique



La population de la Bolivie est évaluée en 2013 à 10 millions d'habitants (soit 6 fois moins qu'en France pour un territoire presque 2 fois plus grand). La population bolivienne est à 44% rurale.

Elle est multi-ethnique avec des Amérindiens, des Métis, des Européens, des Asiatiques et des Africains : composée à 55 % d'Amérindiens répartis en 40 groupe ethnolinguistiques (30 % Quechua et 25 % Aymara, 0,2 % Chiquitos et Guaraní), à 30 % de métis, et à 15 % de descendants d'Européens, principalement d'origine espagnole et portugaise résidant dans les grandes villes et formant l'élite politique et économique du pays. La langue principale est le castillan (espagnol classique), bien que les langues aymara et quechua soient très pratiquées. La Constitution bolivienne de 2009 reconnaît 37 langues officielles.

*Couverture de l'exposition réalisée par France Amérique latine*

C'est fort de cette diversité qu'Evo Morales, le premier président à représenter la majorité indigène (soit environ les deux tiers de la population), a pris l'initiative de former une Assemblée Constituante qui rédigea et approuva une nouvelle Constitution (janvier 2009) fondant l'Etat plurinational de Bolivie en lieu et place de la République de Bolivie.

La nouvelle Constitution instaure ainsi un « Etat de Droit Plurinational Communautaire » (art.1) et permet, pour la première fois depuis 5 siècles, que les peuples indigènes soient appelés par leur nom (art.5) et que chaque communauté puisse exister selon les fondamentaux propres à sa culture.



En 2008, la Bolivie fut déclarée comme étant le troisième pays latino-américain, après Cuba et le Venezuela, à avoir vaincu l'analphabétisme.

## 4. De la colonisation vers l'indépendance et l'état plurinational

### 4.1. La quête de l'indépendance

Avant la colonisation européenne, le territoire bolivien appartenait à l'Empire Inca, qui était le plus grand État de l'Amérique précolombienne.

L'Empire espagnol a conquis la région au XVI<sup>e</sup> siècle. Pendant la période coloniale espagnole, la région s'appelle « le Haut-Pérou » ou « Charcas ». C'est durant cette période qu'ont eu lieu les pires heures de la colonisation avec l'esclavage des indiens dans les mines d'argent de Potosi (où la monnaie espagnole est frappée) qui symbolisent à elles seules le pillage de la Bolivie avec 40 000 tonnes de minerai d'argent extrait et 8 millions de morts dans ces mines.



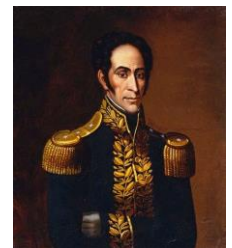
*Portrait d'Evo Morales – président de la Bolivie*

Après plusieurs tentatives de résistance indiennes réprimées dans le sang, c'est en 1809 qu'un groupe de révolutionnaires de La Paz, dirigé par Pedro Domingo Murillo, proclame l'indépendance du Haut-Pérou - Bolivie. Suivent 16 années de guerre avant la mise en place de la République de Bolivie, nom issu de Simón Bolívar, car c'est sous son impulsion (à cette époque, l'ensemble des pays latino-américains luttent pour leur indépendance sous l'impulsion des « Libertadors » dont Simón Bolívar) que le pays proclame son indépendance le 6 août 1825 après la victoire de Sucre à la bataille d'Ayacucho.

### 4.2. La période d'instabilité post coloniale

S'enchaînent alors une série de conflits avec le Chili, les Etats-Unis ou l'Angleterre qui cherchent à conserver la mainmise sur les ressources naturelles du pays.

Le Mouvement nationaliste révolutionnaire (MNR, Movimiento Nacionalista Revolucionario) lance alors, en 1952, une révolution et demande de nouvelles élections qui lui permet d'accéder au pouvoir. Il instaure alors le suffrage universel, engage une réforme agraire qui permet la redistribution des terres (2 août 1953), améliore l'éducation de la population rurale et nationalise les plus grandes compagnies minières du pays.



*Portrait de Simon Bolivar*

La décennie suivante est marquée par un grand désordre politique qui mènera finalement au coup d'Etat du général Banzer (appuyé par la CIA – Central Intelligence Agency dans le cadre du Plan Condor pour stopper la progression communiste en Amérique latine) qui va privatiser à nouveaux les ressources naturelles. Après cette « décennie perdue » des années 1980 (l'expression s'applique à toute l'Amérique latine), la Bolivie s'engage avec le président Gonzalo Sanchez de Lozada dans une voie libérale et recueille 1 milliard de dollars d'investissements en se soumettant au FMI. Résultat : malgré le développement d'une toute nouvelle classe moyenne à Santa Cruz et à Tarija notamment, la fracture sociale est devenue plus criante que jamais, entre les Andes paysannes et les plaines à l'est enrichies par le commerce des hydrocarbures.

### 4.3. 2005 – 2014 : un indigène élu président

Une série de mobilisations des mouvements sociaux et indigènes (marche des mineurs en 1986, marche des « cocaleros » - producteurs de coca - en 1994, guerre de l'eau en 2000, guerre du gaz en 2003), qui toutes luttent contre la privatisation et la spoliation des ressources naturelles du pays, porteront finalement Evo Morales au pouvoir en 2005. Elu avec 53,72% des voix, il est le premier indigène (ex-plantier de coca) à la tête de la Bolivie.

**« Pour la première fois, nous sommes président » - Evo Morales, 2005**

Il sera réélu en 2009 avec 64,2 % des voix. En janvier 2009, le gouvernement bolivien reçoit le soutien d'une majorité de la population pour son projet de Constitution qui vise à donner plus de pouvoirs à la majorité

indigène, accorder plus d'autonomie aux nations indigènes et assurer le contrôle étatique des ressources naturelles. Pendant deux ans le projet de Constitution s'est heurté à l'opposition des régions riches du pays (la « media luna », représentée par les départements du Nord-Est / Sud-Est qui s'étalent en forme de demi-lune), et cristallise un peu plus la fracture politique du pays entre l'Ouest (indigène, plutôt pauvre et favorable à Evo Morales) et l'Est (métis, plus riche et en faveur d'une autonomie économique voire politique).

## 5. Une population pauvre dans un pays riche

### 5.1. Des richesses naturelles importantes

Le taux de pauvreté est d'environ 60 %. La Bolivie est le deuxième pays dont le revenu par habitant est le plus faible de l'Amérique Latine (derrière Haïti).

Les principales activités économiques sont l'agriculture, la sylviculture et la pêche, les produits manufacturiers, comme le textile, l'habillement, les métaux raffinés, et le pétrole raffiné.

Le PIB par secteur est de 10 % pour l'agriculture, 40 % pour l'industrie (dont 14% pour l'exploitation minière) et 50 % pour les services (2011).

La Bolivie est ainsi très riche en métaux comme l'étain, l'argent, ou encore le lithium : seconde réserve de gaz naturel d'Amérique latine, premier gisement de lithium au monde (sous le Salar d'Uyuni ce qui pose le problème de l'exploitation de cette ressource compte tenu des impacts écologiques sur ce milieu si fragile). Le pétrole et le gaz suffisent largement aux besoins énergétiques du pays et à l'exportation.

### 5.2. Une politique commerciale anti libérale

Depuis son élection, Evo Morales multiplie les initiatives contre la libéralisation des échanges et les accords de libre commerce, proche en cela des objectifs que le mouvement Artisans du Monde se fixe ! Par exemple, la nouvelle Constitution considère l'énergie, la santé et l'éducation comme des droits humains et non comme des intérêts commerciaux. Ainsi, des mesures fortes ont été prises : étatisation des hydrocarbures et du secteur de l'électricité, retrait en 2007 du Centre International pour le Règlement des Différends relatifs aux Investissements (CIRDI), renégociation des accords bilatéraux de protection des investissements. Cette dynamique n'a pas favorisé la confiance des investisseurs, mais permet de réorienter les investissements au profit du développement.

Parallèlement à ce désengagement dans les accords bilatéraux et multilatéraux de libre-échange, le gouvernement a initié un mouvement d'intégration régionale basé sur le respect des droits humains en lieu et place des simples principes de libéralisation économique. Avec plusieurs autres pays il est ainsi signataire de l'ALBA (Alliance Bolivarienne pour les Amériques) qui s'appuie sur un autre modèle d'accords interétatiques : les TCP (Traité de Commerce entre les Peuples) permettent de mettre en œuvre une politique commerciale qui profite d'abord aux peuples et après seulement aux entreprises transnationales.

De l'avis des institutions internationales, les indicateurs macro-économiques sont satisfaisants et la gestion du pays a reçu les encouragements du FMI. Le taux de croissance a été de 5% en 2012 et de 6,5% en 2013.

D'autre part, cette faible intégration du pays sur les marchés financiers internationaux l'a protégé de la crise de 2008, même s'il a subi l'onde de choc qui a suivi (chute des cours des matières premières, réduction de l'aide financière accordée par le Venezuela, etc.).

#### L'ALBA ?

L'Alliance bolivarienne des peuples d'Amérique – Traité de commerce des peuples (ALBA - TCP) est une plateforme d'intégration des pays d'Amérique latine et des Caraïbes, construite sur les principes de solidarité, de complémentarité, de justice et de coopération.

Sur le plan économique, l'ALBA vise à favoriser la logique coopérative, plutôt que la création d'une zone de libre-échange avec les États-Unis qui passe par un abaissement des droits de douane, voire leur suppression. Elle s'oppose ainsi directement au « consensus de Washington » qui prônait dans les années 1990 la déréglementation et la mise en place de mesures néolibérales. Plutôt que d'ordonner des privatisations, l'ALBA favorise au contraire le secteur public.

Pays membres : Antigua-et-Barbuda / Bolivie / Cuba / Dominique / Équateur / Nicaragua / Saint-Vincent-et-les-Grenadines / Venezuela

### 5.3. Entre progrès sociaux et désenchantements

Bien sûr le « réalisme économique » a tendance à rattraper le gouvernement qui commence par exemple à reconsidérer l'intérêt des IDE (Investissements Directs à l'Etranger) notamment pour l'exploitation très controversée des ressources en lithium. De plus, il n'a pas tardé, sans doute par pragmatisme et par besoin de gouverner, à s'allier à l'ennemi d'hier : l'agriculture industrielle, productiviste et néolibérale... Les grands projets agro-industriels (production massive d'engrais de synthèse) ou la construction de route – TIPNIS (Territoire indigène et parc national Isiboro Sécure) font grand bruit et s'inscrivent bien loin des discours pour l'agriculture paysanne...

Pourtant, sans être l'alternative civilisationnelle rêvée par certains, la politique du président bolivien représente malgré tout un véritable tournant « post-néolibéral » et social, qui s'appuie sur :

- une forte augmentation des investissements publics (passés de 600 millions de dollars à 3 200 millions, dont 66 % à destination des zones rurales), mais dont la destination (routes essentiellement) ne satisfait pas toute la population,
- une politique économique extrêmement prudente qui évite les endettements massifs, grâce aux réserves générées par les ressources minières et pétrolières revenues, en partie, dans le giron des finances publiques (malgré les annonces, les multinationales semblent rester « aux manettes »),
- un accroissement des transferts sociaux (allocations spéciales pour l'enfance, pour les personnes âgées, etc.) Même s'il s'agit de sommes finalement assez modestes à l'échelle individuelle, elles ont un impact sur les couches les plus démunies (selon les statistiques du gouvernement, le taux de pauvreté est passé de 60,6 % à 49,6 % entre 2005 et 2010, et de 77,6 % à 65,1 % en zone rurale ; la pauvreté extrême, elle, est passée de 38,2 % à 25,4 % (62,9 % à 44,7 % en zone rurale).

D'autre part la société a elle aussi évolué : force est de constater que l'époque d'une certaine Bolivie raciste, où les « gringos » (blancs-étrangers) imposaient la ségrégation aux autochtones et aux métis, appartient définitivement au passé...

## 6. Agriculture de la Bolivie : autosuffisance et marché national

### 6.1. Données générales sur l'agriculture bolivienne

La Bolivie vit essentiellement des ressources de ses sols et sous-sols même si 4 à 5 % seulement du territoire font l'objet d'une exploitation quelconque. L'agriculture est l'une des activités les plus traditionnelles et, malgré un important exode rural, ce secteur emploie toujours près de 45 % de la population active, mais la productivité est très faible (faible mécanisation, peu d'appui technique, etc).

Elle représente aujourd'hui, environ 13 % du PNB (20% en 1993). Bien que la Bolivie soit aujourd'hui autosuffisante en ce qui concerne la production de sucre, de riz et de viande, elle doit encore importer certaines denrées alimentaires.

Les principales cultures boliviennes sont les pommes de terre, la canne à sucre, le coton, le café, le maïs, le riz et le blé. La qualité nutritionnelle des cultures andines, qui ont permis à des populations nombreuses de vivre avant la colonisation, sont à souligner. On retiendra : les innombrables variétés de pommes de terre bien sûr et le mode de conservation en dessiccation de l'une d'entre elles (le chuño, pomme de terre séchée), la quinoa et l'amarante, la cañahua, le lupin (tarhui), etc... Le bois est une importante source de revenus en devises, de même que la viande et la transformation de peaux de bovins de l'industrie du bétail.

#### La question de la coca

D'un côté, sa consommation est une tradition millénaire sur l'altiplano, où la petite feuille verte est sacrée et depuis toujours appréciée pour ses vertus (la coca permet une meilleure résistance à l'effort, et atténue la sensation de faim, elle est recommandée pour lutter contre les effets de l'altitude. Infusée ou mâchée, la feuille n'est pas hallucinogène, ses effets sont ceux d'un simple excitant, comparables à ceux du café). La culture de la coca reste donc autorisée, principalement dans la région des Yungas.

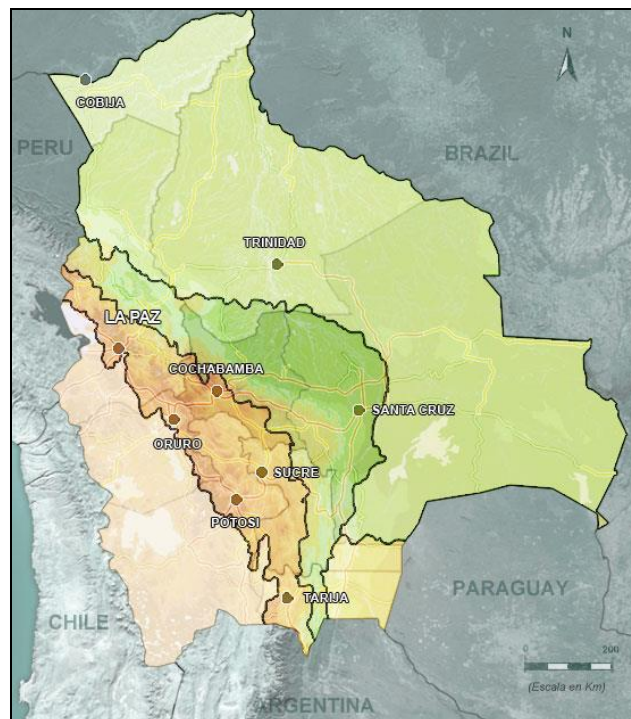
D'un autre côté, la question de sa culture en vue de la production de cocaïne. A partir des années 70/80, la région du Chapare (située entre Cochabamba et Santa Cruz) est devenue l'un des plus gros centres de production de coca et de ses dérivés en Amérique du sud. Il fallut aux forces antidrogues d'énormes moyens, une détermination totale et une présence énergique doublée fréquemment du recours à la brutalité, pour contraindre les cocaceros (agriculteurs produisant la fameuse feuille) à abandonner la majeure partie des plantations du Chapare au profit de cultures de substitution.

Les forêts couvrent une importante superficie du territoire, mais leur exploitation devient de plus en plus intensive et une gestion prudente s'impose pour éviter une dégradation de l'environnement. Environ 8 % du territoire de la Bolivie est actuellement protégé, et c'est le premier pays à avoir conclu un accord d'échange de "dette-pour-nature" par lequel les dettes internationales sont effacées en échange de la protection des régions menacées. Cet accord représente 800 000 ha, principalement dans la forêt tropicale humide, particulièrement riche en biodiversité.

La Bolivie compte aussi dans ses principales cultures agricoles, la culture de la canne à sucre, et celle du soja. Destinées en priorité à la consommation intérieure et à l'exportation (80%), les cultures de soja et de canne à sucre atteignent aujourd'hui des niveaux de production non négligeables qui permettent à la Bolivie d'être dans le top 10 des producteurs de soja mondiaux.

## 6.2. Un pays : 3 agricultures

Un long processus historique a donné naissance à ce que l'on appelle la « formule trinitaire de l'agriculture bolivienne », opposant : agriculture paysanne des hautes terres (Altiplano), agriculture paysanne des vallées et plateaux de l'orient (zone sub andine) et agriculture entrepreneuriale des plaines tropicales.



*Carte des régions agricoles de Bolivie*

**Orangé :** Altiplano (La Paz, Oruro, Potosí)

**Vert foncé :** Bolivie sub-andine (Yungas, Cochabamba, Chuquisaca, Tarija)

**Vert pâle :** Plaines tropicales (Santa Cruz, Beni, Pando)

Les paysans de l'Altiplano (partie orangée)

- populations aymaras ou quechuas
- 68% de la population agricole
- 1,43% des surfaces agricoles
- pauvres (relativement à la société bolivienne),
- pomme de terre (chuños), quinoa, maïs, orge, petit élevage
- utilisent des technologies traditionnelles productives et des ressources naturelles adossées à une cosmogonie très présente (calendrier agricole, rites, etc.)
- en moyenne moins de 5 ha de terres (minifundio)



Les paysans de la zone subandine (partie vert foncée)

- plus de 30 groupes ethniques
- 18,4% du total des producteurs
- 2,28% de la terre
- en moyenne de 5 à 20 ha de terres, la plupart du temps marginalisées (enclavées et peu propices à l'agriculture)
- riz, café, cacao, agrumes, bananes plantain, tubercules, élevage intermédiaire
- semblent mieux « dotés » que les paysans de l'altiplano, mais manquent d'appui gouvernemental et de capital pour se développer.

Les agro-entrepreneurs des plaines tropicales (partie vert pâle)

- possèdent la majorité de la terre
- sont des entreprises agro-industrielles et des grandes fermes d'élevage, appuyées par l'Etat
- produisant essentiellement : blé, soja, canne à sucre, coton et viande.
- avec un usage extensif de la terre et une surexploitation de la force de travail qu'elles utilisent (propre au capitalisme)
- provoquent le plus souvent la détérioration des sols tout en privant une multitude de petits producteurs d'un accès à la terre.

### 6.3. Vers l'agro-écologie pour une souveraineté alimentaire ?

Depuis 25 ans, les politiques néolibérales ont aggravé et assombri le panorama de vie des peuples, en Bolivie comme ailleurs. Ce modèle capitaliste a achevé de transformer le monde rural, avec les conséquences que l'on connaît aujourd'hui. Mais au-delà d'un changement sur les pratiques agricoles, le dogme de la modernisation a profondément affecté les mentalités, entraînant une perte d'identité culturelle. Pour preuve, ce sentiment assez répandu dans la société bolivienne : « la culture indigène se caractérise elle-même, par le « retard », la pauvreté, l'ignorance. Certaines communautés indigènes considèrent que les causes de leur pauvreté sont justement leur culture traditionnelle et leur vision du monde. Ils sentent la nécessité d'apprendre du monde extérieur et de lui ressembler, dénigrant du même coup leurs propres croyances et identité, processus indispensable pour sortir de leur pauvreté et de l'exclusion sociale ». Cesar Escobar, Agruco – coordinateur Amérique latine de la revue COMPAS

A l'opposé, d'autres estiment au contraire qu'il faut retrouver les richesses transposables des cultures traditionnelles : construction des terrasses et des gabions de la culture Tiwanaku, mise à profit des différents étages écologiques, revalorisations des cultures andines et des modes de lutte contre les désavantages du climat (conservation, modes de stockage, etc...).

Le « paradigme de l'agro-écologie » : exemple concret, de l'évolution de ce nouveau paradigme en Bolivie - le cas d'AGRUCO est une expérience institutionnelle réussie. L'université de Mayor de San Simón de Cochabamba héberge aujourd'hui un centre universitaire d'excellence : AGRUCO ou « Agroecología Universidad Cochabamba ».

C'est une expérience pionnière qui a développé, en 25 ans d'existence, une conception de « l'agro écologie et du développement endogène durable pour vivre bien ».

Dans le nouveau contexte plurinational bolivien toujours en construction, AGRUCO joue aujourd'hui un rôle politique important. Véritable force de proposition, l'université tente d'ériger en principe fondateur de l'Etat plurinational « l'agro-écologie et le développement endogène durable pour vivre bien ».

#### Vers la souveraineté alimentaire ?

Le gouvernement a mis en place le Plan national de développement (PND) dont l'un des piliers fondamentaux est la sécurité et la souveraineté alimentaire.

« [...] droit de définir les politiques et stratégies de production, de consommation et l'importation de produits alimentaires de base, sauvetage et préservation de la diversité culturelle et productive des terres; garante de l'accès en temps opportun à la nourriture pour la population, en quantité et en qualité suffisantes. La politique de sécurité favorise la souveraineté alimentaire avec la production nationale, pour le marché intérieur, afin de fournir suffisamment et en temps opportun à la population, les biens de consommation et permettre des prix équitables; l'attribution excédentaire au marché international, grâce à la transformation et à la consolidation des systèmes; promotion de l'application des technologies ancestrales à la production alimentaire dans le pays afin de renforcer le secteur de la production agricole; priorité aux micro, petites et moyennes productions. »

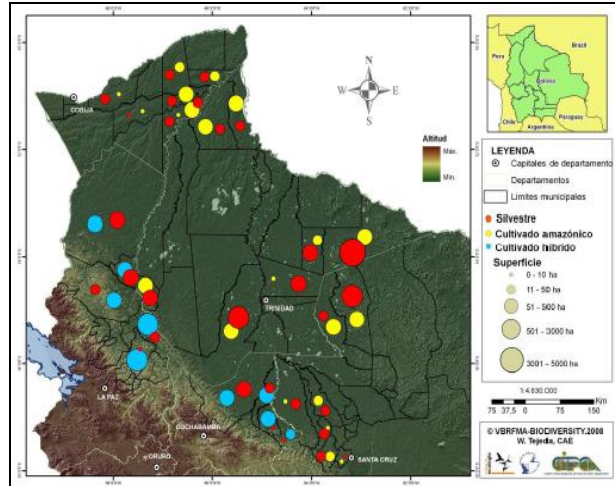
*Extrait du PND du gouvernement bolivien.*



## 7. La filière de production du cacao en Bolivie : un système agroforestier diversifié

### 7.1. Cacao de Bolivie : entre variétés forestières et hybrides

En Bolivie, plusieurs types de cultures de cacao existent en lien avec plusieurs variétés de cacaoyers :



*Carte de situation des productions cacaoyères de Bolivie*

- **« Sylvestre »** : les cacaoyers d'origine amazonienne (de la famille des Foresteros voir partie 2) sauvages : qui poussent dans les forêts sans intervention humaine et qui peuvent cependant être récoltés par les paysans,
- **« Cultivado amazónico »** : les cacaoyers d'origine amazonienne cultivés : ce sont des cacaoyers qui ont été domestiqués et qui sont intégrés aux systèmes agraires des paysans,
- **« Cultivado híbrido »** : les cacaoyers hybrides importés et cultivés (de la famille des Trinitarios, issus de croisements entre Criollos et Foresteros).

Durant les années de colonisation de l'Alto-Béni (voir chapitre suivant), le gouvernement fournit des plants de cacao hybrides (Trinitarios) introduits à partir de l'Équateur, du Pérou et de Trinité-et-Tobago. Dans la filière El Ceibo, ce sont quasi exclusivement ces cacaoyers hybrides qui sont en production, améliorés au cours des années par les producteurs et la coopérative : en effet, ils représentent le meilleur compromis en termes d'équilibre entre saveurs, résistance et rendement. Cependant, la réintroduction de plants sauvages (Criollo) est en cours, notamment comme porte-greffe pour permettre une meilleure résistance aux maladies (cf. partie 3).

#### **Plan de relance du cacao sauvage en Bolivie**

Depuis 2011, un plan national de soutien au cacao sauvage (le cacao forestier) a été lancé, y voyant un fort potentiel pour les 10 000 familles de paysans potentiellement concernés dans 5 départements. En effet, en Bolivie, au moins trois variétés indigènes de cacao sauvage ont été trouvées. Ces espèces sont connues pour leur haute qualité, aux arômes intenses et floraux. Ce cacao se développe sans intervention humaine, dans les forêts, grâce à 24 espèces d'insectes pollinisateurs, et à plusieurs espèces de singes et écureuils pour le processus de dispersion ! Selon le ministère de l'agriculture, il y aurait environ 14 600 hectares de cacao sauvage en Bolivie, dont 55% dans le Beni, 21% dans le département de La Paz (Alto-Béni), et 20% dans le département de Santa Cruz, et le reste dans le Pando et Cochabamba.

Remarque : cette variété de cacao est aussi remise en production avec le soutien de la filière Claro – Artisans du Monde au sein d'El Ceibo depuis 2012 – voir partie 3

## 7.2. Le système agraire de l'Alto-Béni : généralement agro-forestier et diversifié

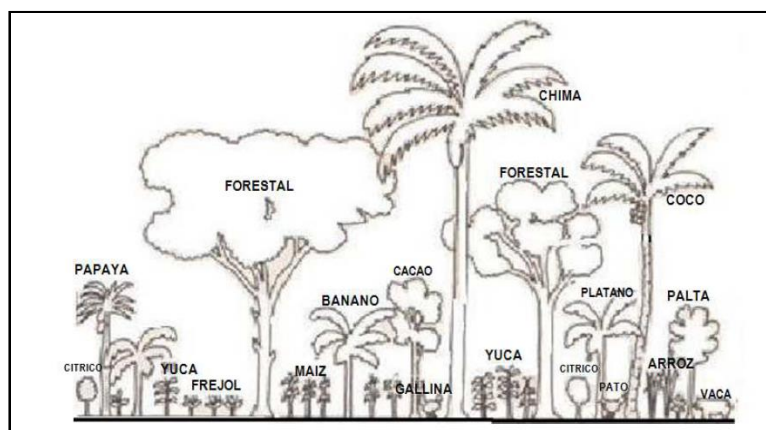
La zone de l'Alto-Béni, est située entre les provinces nord et sud Yungas et la frontière avec le département du Béni, à 140 km de La Paz. C'est une vallée qui s'étend de part et d'autre des berges du Rio Béni (affluent de l'Amazonie) sur une surface de plus de 250 000 ha, dont 50% sont couverts de forêts primaires. En ce qui concerne la faune, cette zone dispose d'une grande variété de mammifères, oiseaux, amphibiens et reptiles. Les principales cultures du système agraire local sont :

- des cultures « vivrières » : le bananier, les haricots, le riz, le manioc, la papaye, le chou, le maïs, l'oignon vert, la patate douce, la tomate,
- des cultures « de rente » : principalement le cacao et les agrumes. Les surplus de bananes, de manioc, de papaye et d'autres cultures vivrières peuvent être aussi vendus,
- les produits récoltés dans la forêt : carambole, chima, chontaloro, corossol, pacay, mangue, etc..., sont utilisés parfois en jus de fruits, boissons non alcoolisées et en confitures,
- les petits animaux de ferme (poules, cochon et quelques vaches) sont élevés pour la consommation familiale mais la région du Béni est aussi connue pour l'exploitation de grands troupeaux bovins destinés à la production carnée pour la région et plus largement le pays.

On note, dans l'organisation classique des exploitations familiales, une répartition suivant le genre : les femmes sont responsables des ventes et bénéfices tirés des bananes, du manioc, des papayes et des légumes. Les hommes, quant à eux, sont en charge des revenus issus des productions de bois, du riz, du cacao et des agrumes, même si de nombreux travaux du cacao comme le dépulpage sont réalisés en majorité par les femmes.

Les exploitations sont en moyenne de 12 ha (entre 10 et 15). Issues de la réforme agraire des années 50 et du programme de colonisation de l'orient (cf. ci-après), les terres sont désormais transmissibles non seulement aux fils des exploitants mais aussi aux filles (depuis la loi de 1996). Les familles de paysans sont en moyenne de 5 personnes, pour un équivalent de 2 personnes à temps plein.

Le système agraire de production est donc très diversifié et répond aux besoins alimentaires des familles. Il est aussi adapté à une région encore relativement sauvage puisqu'explorée seulement depuis 40 ans (voir historique de la colonisation). C'est aussi pour cela que le modèle agro-forestier domine largement :



*Représentation schématique du système agro-forestier de l'Alto-Béni (Fondation RENACE – et Mareike Blum – 2011).*

Ce système agro-forestier diversifié est un gage de durabilité pour le milieu naturel qui a été relativement stable depuis la colonisation de ces terres. En effet, il permet :

- la conservation des sols par les pratiques de recyclage naturel des éléments végétaux et animaux (compost, dégradation naturelle des déchets car milieu humide et chaud,
- une production de cacao agro-forestier, source de revenus pour les communautés,
- la conservation d'une grande biodiversité cultivée (légumes traditionnels, variétés et semences paysannes sélectionnées, etc.) et non cultivée (espèces des forêts primaires).

Cependant, le système dans son ensemble a un rendement assez faible ce qui, avec l'augmentation des besoins familiaux (niveau de vie, etc.) tend à limiter le développement des communautés. Ainsi, les réactions possibles sont de deux ordres : étendre le « front de colonisation » en défrichant pour augmenter les surfaces cultivées ou augmenter le rendement des terres actuelles. Pour y répondre, sans forcément avoir recours aux intrants chimiques, il faut fournir aux agriculteurs un soutien d'une haute technicité conjuguant à la fois amélioration des rendements et respect du milieu naturel : c'est là que l'appui d'El Ceibo – PIAF (voir ci-après) et l'agro-écologie prennent toute leur dimension.

## PARTIE 3 : LA FILIERE CACAO EQUITABLE DE BOLIVIE : UNE PRODUCTION RESPECTUEUSE DES HOMMES ET DE L'ENVIRONNEMENT EN QUETE D'AUTONOMIE



Des fèves de cacao au chocolat, la filière Artisans du Monde - El Ceibo est marquée par des choix forts :

- une base forte de producteurs au sein d'une organisation démocratique et performante,
- une production entièrement agro-écologique,
- une transformation de qualité pour une valorisation maximale de la matière première,
- une commercialisation diversifiée pour garantir un prix d'achat aux producteurs,
- une filière de distribution militante en France.

**« Nous ne travaillons pas avec des producteurs... Nous sommes les producteurs »**

*Devise d'El Ceibo*

### 1. El Ceibo : une organisation par et pour les producteurs

#### 1.1. A l'origine d'El Ceibo : le programme de « la marche vers l'orient »

Jusqu'en 1950, les populations et les activités étaient concentrées dans les Andes. Les vastes plaines orientales apparaissaient comme une réserve de terres et de ressources, vides d'hommes. La saturation progressive des campagnes andines dans la première moitié du XXe siècle a poussé le gouvernement bolivien, né de la Révolution nationale de 1952, à lancer à la fois une réforme agraire et un mouvement de conquête des Basses Terres. La « marche vers l'Orient », entamée en 1953, met en place une dynamique de front pionnier, qui initie le développement économique de la région.

Elle répond à un double objectif : soulager la pression foncière croissante dans les campagnes andines et dynamiser l'agriculture nationale, notamment par les marchés d'exportation, sources de devises.

La marche vers l'Orient s'est donc nourrie des migrations de populations andines principalement Aymara et Quechua vers les zones de « colonisation » agricole, parmi lesquelles trois se dégagent : l'Alto Beni, dans le nord du département de La Paz, le Chapare dans le département de Cochabamba et le nord du département de Santa Cruz, autour de Yacacaní.

C'est dans ce contexte qu'est né El Ceibo. Cette vague de migrations qui a été pilotée par l'Etat dans les premières années, a vite été laissée à l'abandon. En effet, les premières années ont été marquées par un appui relativement fort et efficace de l'Etat au travers d'assistance technique, d'outils agricoles, de semences, et d'appui à la structuration du territoire (chemin, écoles, etc.). Les coopératives de production se forment mais les productions sont essentiellement destinées aux exportations (cacao) et au marché intérieur (*riz, manioc, bananes*) à bas prix.

En 1971, avec l'arrivée du gouvernement militaire de Suarez (Hugo Banzer Suarez), les populations paysannes de l'Alto-Béni sont abandonnées. Les conditions de vie deviennent alors très précaires. Les conditions de travail aussi : à cette époque, le cacao est vendu aux intermédiaires qui imposent alors leurs conditions : prix bas (exportation), paiement pour moitié en cash à la collecte et le reste payé entre 1 à 4 mois plus tard selon les difficultés de trésorerie des entreprises.

En 1977, dans ce contexte difficile, 12 coopératives de producteurs de cacao se rassemblent pour gagner en force collective et décident alors de

#### El Ceibo ? Une histoire derrière le nom

L'organisation tire son nom d'un arbre, El Ceibo (*Erythrina crista-galli*), l'arbre qui ne meurt jamais. Il est dit que l'arbre revient à sa beauté d'origine, même après avoir été coupé, car il repousse par rejets via ses racines. Cet arbre a donc été choisi par les coopérateurs d'El Ceibo comme symbole de la force collective qu'ils tirent de leur base.



créer une coopérative faïtière : c'est la naissance d'El Ceibo. Son objectif premier : augmenter les volumes de ventes et éviter les intermédiaires pour gagner en compétitivité et augmenter les bénéfices des producteurs. Dès le début, l'idée est d'investir dans la chaîne de valorisation du cacao. En 1977, est déjà lancée la première fabrique de chocolat artisanal sur le modèle traditionnel des paysans (moulins manuels, fonderie artisanale, etc.).

Par la suite, la coopérative ne va cesser de se développer dans cet axe fort, en quête d'autonomie sur sa filière et toujours plus loin dans la valorisation de son produit de base, le cacao, au bénéfice des producteurs.

Quelques dates clés de l'histoire d'El Ceibo :

- 1977 : création de la coopérative faïtière avec sa propre fabrique de chocolat artisanal avec moulins manuels (à El Alto – La Paz)
- 1983 : première exportation par El Ceibo de matière première (cacao en fèves) aux Etats-Unis
- 1985-87 : exportation de produits semi-transformés : beurre de cacao et chocolat en poudre
- 1987 : 1<sup>ère</sup> exportation de cacao biologique (1<sup>ère</sup> au monde !)
- 1995 : construction de la première usine de transformation mécanisée
- 1998 : certification en commerce équitable (FLO – Max Havelaar)
- 2008 : 1<sup>ère</sup> exportation de produits finis (chocolat) vers la France.

## 1.2. Qui sont les producteurs d'El Ceibo ? Exemples...

Au cours de la visite des coopératives de San Martin et Las Delicias à environ 60 km de Sapecho dans les montagnes de la vallée du Beni, nous avons pu découvrir les structures d'exploitation de 5 producteurs membres de la filière El Ceibo.

### Fernando ZEBALLOS – Las Delicias – depuis 5/6 ans membre d'El Ceibo

- 53 ans
- Il produit du cacao, du café, des agrumes et du miel qu'il vend à des intermédiaires locaux
- 10 ha en tout dont  $\frac{1}{4}$  cacao (2,5) (cacao hybride acheté au PIAF) qu'il livre sec en intégralité à El Ceibo.
- Ses ressources économiques ont augmenté depuis son adhésion à El Ceibo
- Ses 8 enfants vont à l'école.



### Sabino FLORES QUISPE – Las Delicias

- 40 ans : depuis 7 ans membre de la coopérative
- 8 enfants dont 2 ont intégré El Ceibo comme membres et poursuivent la production de cacao
- Il produit du cacao, bananes, café, bois, agrumes
- 16 ha de jachères, 1 ha de cacao en croissance, 0,5 ha en production, 4 ha d'agrumes
- il contrôle les maladies manuellement grâce aux formations de la fondation PIAF-El Ceibo mais il subit des attaques de singes qui mangent les cabosses !



### Ruperto CHINO CHINO de Las Delicias

- 40 ans : il est un des membres fondateurs de la coopérative Las delicias en 2007
- 0,5 de jachère, 0,5 d'agrumes, 2,5 de plantations diverses cacao/bois/fruitier, 1ha de cacao/café/bois/mangues
- sa parcelle de cacao est une parcelle pilote de PIAF –El Ceibo pour les nouvelles voies de culture du cacao (voir défis de la production) : sa femme l'aide beaucoup sur la plantation notamment pour les activités de désherbage et de dépulpage
- Il participe à une recherche de variétés productives et résistantes pour de futures greffes
- Il produit des légumes pour sa consommation
- pour lui, être membre d'El Ceibo c'est avoir des formations techniques, participer à des séminaires, augmenter son prix de vente et surtout avoir un prix stable.





Saturino CHURA MORALES – Coop San Martin

- 75 ans : la coopérative San Martin est une des 12 coopératives fondatrice d'El Ceibo et rassemble 11 membres
- il cultive 2 ha de cacao avec un rendement moyen de 8 quintaux/ha
- il a sélectionné lui-même 2 variétés de cacao qu'il greffe : ses 2 variétés portent son nom « Isicho » 1 et 2 (rouge et jaune)
- 0,25 de citricos



Fernando SINCA FABIO – Coop San Martin

- 87 ans – à la création d'El Ceibo : arrivé en 1977 sur un terrain vierge, sans accès (il est originaire de Pacaré sur l'Altiplano et il est Aymara). Sur l'Altiplano il ne mangeait que des chunos (pommes de terre séchées), du quinoa. Dans l'Alto-Béni il a largement diversifié son alimentation avec des légumes, notamment.
- 2 fils et 2 filles qui l'aident
- 4 ha de cacao : avec des rendements moyens de 5 qtx /ha mais en 2014 seulement 4. Ses revenus ont très fortement augmenté grâce à El Ceibo
- Accès à l'eau depuis 3 ans seulement et depuis 2 ans à l'électricité !



**Estimation des revenus des principales productions de la zone**

**Agrumes**

- 100 pièces d'agrumes = 20 Bs
- 1 arbre d'agrumes = 400 à 100 pièce
- 1ha = 400 arbres environ
- 1 ha d'agrumes : 40000 unités donc environ 10 000 Bs/ha

**Café :**

- 2 variétés de café : criollo (Coroico) et Cotimora (hybride)
- 1 qt café = 450 Bs
- Entre 10 et 20 qtx / ha donc 9 000 Bs/ha

**Bananes et bananes plantain (Platano), papaye :**

- 1 ha de platano : 400 plants et 30 Bs par plante : 12 000 Bs /ha
- 1 ha de papaye : 6000 unités à 2 Bs : 12 000 Bs/ha
- 1 ha de bananes : 1000 unités pour 60 Bs (pas rentable essentiellement pour l'autoconsommation)

**Bois :**

- il faut attendre 12 à 14 ans avant de le couper.
- une variété principale = Toco blanco
- 1 arbre de 600 pieds de haut à 2 Bs le pied soit 1 200 Bs

**Cacao :**

- Entre 4 et 10 qtx/ha
- 1300 Bs / qt
- 1 ha de cacao : 7 800 Bs/ha
- Il faut environ 36 cabosses pour 1 kg de fèves sèches

**Pourquoi produire du cacao si la rentabilité comparée est très moyenne :**

- Par engagement et respect vis-à-vis d'El Ceibo qui est LEUR organisation : elle répond à leur valeurs, garantit un salaire stable et régulier, les producteurs sont membres d'une coopérative, reçoivent des aides (bons), des formations, etc.
- Malgré tout, le cacao est un produit sûr : El Ceibo a des clients et des prix garantis : c'est donc une culture qui apporte une source de revenu sûre,
- Enfin, la culture du cacao permet la défense de l'environnement fragile (cf. partie production agro-écologique) : le système agroforestier favorable au cacao est beaucoup moins pressant sur l'environnement contrairement à d'autres qui sont très extractifs et appauvrissent les sols.



### 1.3. Une coopérative tournée vers une production soutenable pour ses membres et leur environnement

El Ceibo est une coopérative de producteurs et son fonctionnement est entièrement basé sur les règles internationales du coopératisme. Elle porte ainsi à la fois des valeurs fortes et un mode de fonctionnement entièrement tourné vers ses membres. Sa principale caractéristique est son fonctionnement totalement endogène. Comme les membres aiment à le répéter : « A El Ceibo, nous ne travaillons pas avec des producteurs, nous sommes les producteurs ».

Parallèlement, elle s'est aussi construite sur une orientation forte et remarquable : l'agro-écologie comme modèle de production pour assurer un développement intégral de ses membres.

El Ceibo s'inscrit et met en œuvre les 7 principes du coopératisme dans le cadre de sa propre vision et de ses activités :

**Vision** : être une organisation modèle pour le pays au niveau régional, national et international, respectant les critères d'une économie soutenable (du point de vue économique, social et environnemental) ; satisfaisant les besoins de ses membres et producteurs, en se basant sur l'autogestion selon la philosophie du coopératisme.



#### Les 7 principes du coopératisme

« Les valeurs du coopératisme sont celles de l'entraide, de la responsabilité, de la démocratie, de l'égalité, de l'équité et de la solidarité. Comme l'ont fait les fondateurs, nos membres croient dans les valeurs éthiques de l'honnêteté, de la transparence, de la responsabilité sociale et de l'intérêt pour les autres. »

- Principe 1 : Adhésion ouverte et volontaire
- Principe 2 : Contrôle démocratique des membres
- Principe 3 : Participation économique des membres
- Principe 4 : Autonomie et indépendance
- Principe 5 : Education, formation et information
- Principe 6 : Coopération entre coopératives
- Principe 7 : Engagement avec la communauté

*Alliance Coopérative Internationale à Manchester, le 23 septembre 1995*

#### 7 principes du coopératisme

**Mission** : « développer les activités agricoles et industrielles avec éthique, transparence et efficacité, respectant les principes d'unité, de soutenabilité, de justice sociale et d'équité ; avec nos propres ressources humaines formées selon la philosophie du coopératisme et contribuant à satisfaire les besoins des coopératives membres et de leurs membres, pour un développement intégral des personnes et du pays, répondant aux attentes du marché national et international. ».

#### 1.4. Une organisation faîtière, 3 branches et plusieurs activités !

**En 2014, la Centrale Régionale agricole et industrielle de coopératives « El Ceibo » est donc une organisation coopérative faîtière de la région de l'Alto-Béni qui rassemble 50 coopératives et plus de 1300 producteurs qui produisent du cacao agro-écologique sur 4500 ha et fournit du travail à plus de 150 salariés**

El Ceibo est une Centrale régionale de coopératives qui regroupe 50 coopératives primaires qui rassemblent près de 1300 familles de producteurs-trices, situées dans la région de l'Alto-Béni de part et d'autre de la vallée du Béni :



*Carte de répartition des 50 coopératives d'El Ceibo*

L'organisation générale est divisée en trois branches distinctes :

- **le volet agro-industriel El Ceibo** : c'est la structure qui assure la vie de la coopérative faîtière et qui gère l'ensemble des activités liées à la production de chocolat, de la collecte à la commercialisation en passant par la transformation du cacao,
- **la Fondation Ceibo PIAF - El Ceibo** : qui est une ONG d'appui technique et de développement pour un modèle de production agro-écologique de cacao,
- **une branche de finances et de micro-crédits AFID** (Alternativa Finazera para el Desarrollo) qui fournit des services de microcrédit aux membres pour financer des projets. *voir encadré.*

### 1.5. Une organisation démocratique entièrement tournée vers ses membres de base : les producteurs

## Les membres de l'organisation

Les membres de la coopérative faîtière sont les coopératives de producteurs.

Les membres des coopératives familiales sont les coopératives de producteurs.

Les membres des coopératives de producteurs sont les producteurs ou plutôt l'unité familiale de production puisque la qualité de membre n'est pas donnée au producteur mais à sa famille.

L'adhésion d'une coopérative est libre et volontaire : à l'heure actuelle il y a 50 coopératives (5 coopératives « natives » dont les membres sont des indigènes Mosoténès originaires de la région avant la colonisation « de l'Orient » et 45 issus des migrants Quechua et Aymara (cf. histoire).

Le droit d'entrée pour une coopérative est de 45 000\$ payable sur 10 ans. Ce montant peut paraître très élevé mais il faut le remettre en relation avec les capacités financières nécessaires pour El Ceibo, gage d'autonomie, dans le cadre de ses activités (voir ci-après) et en relation avec les capacités de retour sur investissement pour les coopératives au travers du reversement de bénéfices annuels conséquents. Ces 45 000\$ sont en fait payés par prélèvement sur les bénéfices versés annuellement. Une fois les 45 000\$ versés, les bénéfices commencent à être versés intégralement aux coopératives et donc aux producteurs. Actuellement, 38 coopératives sur les 50 ont fini de payer leur adhésion (certaines depuis plus de 20 ans) et participent donc chaque année au partage des bénéfices communs.

Les 3 branches (El Ceibo, PIAF et AFID) sont toutes parties intégrantes de la structure pilotée par les membres au travers des conseils d'administration et de vigilance, élus par l'assemblée générale :



*Schéma organisationnel d'El Ceibo*

### **Les assemblées générales :**

Chaque année sont organisées 3 assemblées générales en mars, juillet et décembre. L'Assemblée générale (AG) de mars permet de soumettre aux membres le POA : Plan annuel de coopérative. L'AG de juillet permet de présenter les résultats financiers de l'année (l'année comptable se déroule d'avril à mars). Enfin celle de décembre permet de décider de l'affectation des bénéfices. C'est aussi au cours de ces AG que le prix d'achat du cacao est décidé en fonction de la production, des perspectives de ventes et du marché.



*Photo d'une assemblée générale EL Ceibo*

Chaque coopérative membre est autonome et a un droit de vote à l'AG. Elle élit localement 3 représentants pour y participer, qui doivent nécessairement compter une femme, un membre du conseil d'administration et un membre du conseil de vigilance local. Une coopérative peut envoyer 3 personnes supplémentaires qui pourront participer aux débats mais ne pourront pas voter.

El Ceibo organise les AG et paye le transport, le logement, la nourriture et des per diem pour les 3 représentants de chaque coopérative.

### **L'affectation des bénéfices**

Les activités d'El Ceibo sont assez florissantes et sont le symbole d'une réussite collective, modèle pour le mouvement coopératif bolivien et pour le pays. Chaque année, la répartition des excédents est prévue dans les statuts d'El Ceibo et répond aux critères suivants :

- ➔ 50 % apportés au capital d'El Ceibo :
  - 20% pour la réserve légale (loi des coopératives) dont 10 % pour la taxe éducation et 10% pour les prévisions sociales (versés à l'Etat)
  - 20% de réserves statutaires
  - 10% de réserves d'urgence qui sont redistribuées aux coopératives tous les 5 ans si elles ne sont pas utilisées, proportionnellement au niveau de leur apport en capital et au volume de production.
- ➔ 50 % distribués aux coopératives qui décident localement des affectations.

En 2013, l'activité de l'agro-industrie a généré près de 3 millions de bolivianos soit environ 270 000€. Cumulés avec les bénéfices de l'activité immobilière, ce sont près de 330 000€ (50%) qui ont été distribués aux coopératives. En moyenne cela correspond à 6500 € par coopérative, ce qui donne pour un producteur environ 500€ par an. Le salaire moyen en Bolivie est de 150€/mois.

### La place des salariés d'El Ceibo

L'activité générée par El Ceibo a bien sûr créé des emplois dans les différents secteurs de gestion de la filière et de la structure : production et transformation du cacao, commercialisation, administration, vie coopérative, etc. En 2014, ce sont ainsi plus de 140 postes au sein des différentes structures de l'organisation (Agro-Industrie et coopérative - 115, PIAF - 20, AFID - 5).

La particularité et le choix remarquables d'El Ceibo sont de réserver quasiment l'ensemble des postes créés par l'activité des membres des coopératives à ces derniers... ou à leur famille !

Ce choix est un choix important car il est significatif des objectifs fixés par El Ceibo : celui de renforcer les conditions de vie des producteurs par une meilleure rémunération de leur production mais aussi de renforcer leur compétence, de les former et de favoriser leur évolution dans la société bolivienne en leur permettant d'évoluer au sein de LEUR organisation et d'accéder ainsi à des postes variés.

Ainsi, tous les postes de l'organisation (exceptés 6 sur 140 !), de la manutention à la direction générale, sont tenus par des membres des coopératives de base, des producteurs, qui ont été accompagnés, formés et recrutés au sein d'El Ceibo. C'est un formidable outil d'ascension sociale et de formation interne pour les producteurs. C'est aussi la concrétisation d'un idéal : celui de consacrer l'ensemble des bénéfices de l'activité des producteurs (bénéfices, emplois, salaires, formations) aux producteurs eux-mêmes ! On comprend au travers de

cet exemple symbolique que lorsqu'El Ceibo dit que son activité est totalement dédiée au renforcement de ses membres, il ne s'agit pas que de paroles ! On peut voir ici une pratique des migrants aymaras et quechua d'El Ceibo qui adaptent dans leur coopérative, le mode de prise de responsabilités en vigueur dans leurs communautés indigènes d'origine.

Bien sûr ce fonctionnement a de nombreux avantages en termes de développement social et de démocratie interne mais il a aussi un certain nombre d'inconvénients qu'il est important de noter :

- un fort turnover sur les postes qui, notamment pour les postes de direction, sont synonymes d'une forte déperdition au moment des changements
- un aspect endogène qui, s'il répond à un objectif de développement pour les producteurs, pourrait aussi être identifié comme un facteur négatif ou limitant : en effet, ce choix a aussi pour conséquence de se priver de compétences externes, de vision externes, etc.

El Ceibo a d'ailleurs identifié cela depuis longtemps et a ainsi allongé la durée des postes de 2 à 4 ans et a aussi permis le renouvellement sur certains postes. Les périodes de transition ont aussi été allongées.

Il est intéressant de noter que de l'avis de quelques producteurs (anciens présidents ou gérants) interviewés, cette possibilité est souvent perçue comme une formidable opportunité professionnelle (et financière) mais aussi comme une lourde responsabilité qu'ils acceptent au titre de la nécessité collective de partager ces responsabilités. Pour autant à la fin des contrats, le retour à l'activité de production n'est pas vue comme une régression : c'est plutôt le passage dans les postes de la structure qui est vu comme une parenthèse nécessaire et intéressante, et comme un engagement pour le collectif.

Concernant l'échelle de salaires : ils varient entre 200€ pour le plus bas salaire (manutention dans l'usine de transformation) et 760€ pour le gérant de la coopérative. Ce qui signifie que même le salaire le plus bas de l'entreprise est 33% plus élevé que le salaire minimum bolivien et qu'il existe un écart maximal de 3,8 entre le plus haut et le plus bas salaire de l'entreprise.

### Une autre source de revenus : la rente immobilière

En plus de ces bénéfices liés à l'agro-industrie, El Ceibo génère aussi des rentes immobilières conséquentes : en effet depuis quelques années, l'AG a proposé d'investir une partie des réserves de la coopérative dans l'achat et la location de bâtiments à El Alto tout près de l'usine d'El Ceibo. Cette activité immobilière (plus de 400 locaux) constitue désormais une grande partie des résultats financiers de la coopérative et permet de dégager de très importants bénéfices (équivalent voire depuis quelques années supplantant les bénéfices réalisés par l'activité agro-industrielle !) versés de la même manière aux membres. Bénéfices en 2013 = 3.6 millions de bolivianos soit 390 000 €

### Processus de recrutement et de suivi des postes au sein de l'organisation

- lorsqu'un poste est vacant, une annonce est envoyée à l'ensemble des coopératives avec une description du poste et des conditions
- les membres peuvent alors postuler
- un processus de sélection interne est organisé par les personnes en poste
- pour permettre à tous et toutes de bénéficier de ces postes, des règles de répartition ont été fixées :
- chaque employé est recruté pour un maximum de 4 ans et est évalué tous les 6 mois. Sur certains postes à responsabilité, il peut y avoir renouvellement des contrats (pour limiter la perte de compétences, etc.), mais quoiqu'il arrive, à l'issue de ces postes, les personnes redeviennent producteurs et assurent alors à nouveau la production de cacao, base de l'ensemble des activités et postes générés par l'organisation (des jours de congés sont d'ailleurs prévus durant le contrat pour assurer l'entretien des parcelles).
- au maximum 6 personnes d'une même coopérative peuvent être recrutées au sein des équipes de l'organisation.



## 2. La production agro-écologique du cacao El Ceibo

### 2.1. Développement du système agro-forestier avec le PIAF

Dès l'origine, El Ceibo a été fondé sur un objectif de production soutenable économiquement ET écologiquement. Le modèle de production choisi pour le cacao des coopératives fut donc dès le départ un modèle agro-forestier (le SAF – Système Agro-Forestier) privilégiant l'association culturale entre cacao et arbres.

El Ceibo fut à ce titre, pionnière dans la culture du cacao agro-écologique puisque, dès 1989, elle fut en mesure d'exporter des produits certifiés biologiques. Elle a aussi fondé, en 1991, avec 5 autres organisations, la Fédération nationale pour la promotion de l'agriculture biologique, l'AOPEB (Association des Organisations de Producteurs Ecologiques de Bolivie). Aujourd'hui, près de 70% de la production de cacao d'El Ceibo est certifiée biologique.



Pour assurer la formation technique et l'appui au développement de cette méthode de production agro-écologique, l'organisation s'est dotée d'une branche technique : la fondation PIAF – El Ceibo pour Programa de Implementaciones Agro ecológicas y Forestales (programme d'actions agro-écologiques et forestières). La fondation PIAF est le résultat d'un long processus mis au point par le volet technique de la coopérative El Ceibo. En effet, dans les années après la colonisation, l'appui agronomique du gouvernement était très limité. Initié dans les années 1980 (cela s'appelait alors COOPEAGRO), il est destiné à offrir une assistance technique aux producteurs de cacao. Dès 1993, il devenait aussi un programme de recherche novateur sur la soutenabilité des systèmes agro-forestiers, identifiés alors comme les seuls capables d'assurer à la fois une productivité intéressante pour les plants de cacao tout en répondant aux normes de durabilité (éviter la monoculture et les traitements). En effet, ce système sous couvert et diversifié permettait à la fois de répondre aux problèmes de sécheresse existant à cette époque et de diminuer la pression des maladies et nuisibles par l'association avec des espèces forestières, elles aussi productives (menuiserie) mais à plus long terme.



*Photos de parcelles de producteurs sous le SAF (Système Agro Forestier)*

Les 4 grands axes de la fondation PIAF – EL Ceibo :

- ➔ production de plants de cacao et d'espèces forestières pour diversifier les productions (médicaments, fruits, etc.),
- ➔ assistance technique et formation sur les systèmes agro-forestiers de cacao,
- ➔ suivi et contrôle de la production du cacao pour assurer la certification biologique et de commerce équitable,
- ➔ recherches variétales pour lutter contre les maladies du cacao, de l'agroforesterie et des espèces forestières : proposer des plants,
- ➔ conservation de la diversité biologique et génétique du système agro-forestier (banque de semences - 74 espèces - unique dans tout l'Alto-Béni).

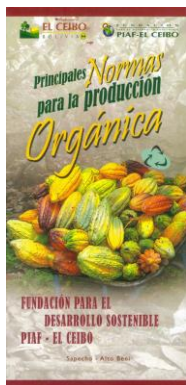
#### **Présentation du PIAF**

**Sa vision :** Permettre aux producteurs (hommes et femmes) des régions tropicales et subtropicales, de prendre des décisions concernant leur vie et leur développement en améliorant la production agro-écologique.

**Sa mission :** promouvoir les initiatives des producteurs et des organisations environnementales pour améliorer leur qualité de vie au travers d'activités économiques productives, respectueuses des Hommes et du milieu environnemental. Aider à valoriser le potentiel productif du système agro-forestier comme outil de gestion durable des ressources naturelles et de conservation de la biodiversité.

Dès lors le PIAF a créé une pépinière de plants de cacao hybrides qu'il a ainsi pu vendre à prix coûtant aux producteurs des coopératives, ainsi qu'une pépinière d'essences forestières adaptées à l'association avec le cacao et productives. Ce sont plus de 18 personnes qui travaillent au sein de PIAF dont 4 techniciens de terrain qui vont dans les 50 coopératives sur 7 zones d'intervention. Cette présence permet de proposer au moins une formation par an dans chaque coopérative.

## 2.2. La certification biologique et le contrôle des parcelles



C'est le PIAF qui est responsable de la certification biologique : pour cela il assure à la fois le suivi des parcelles certifiées mais aussi la formation et le contrôle avec les producteurs. Des brochures expliquant les « règles et sanctions » de la production biologique ont été publiées pour rappeler que toutes les parcelles environnantes de la parcelle certifiée doivent être conduites de manière biologique, c'est-à-dire :

- sans utilisation de produits chimiques de synthèse,
- protégées des pollutions extérieures par des haies, des fossés etc.,
- les sols doivent être couverts et les parcelles doivent être plantées selon les courbes de niveaux pour éviter l'érosion,
- préservation des systèmes agro-forestier pour la culture du cacao,
- contrôle manuel des maladies et désherbage manuel (avec des outils motorisés si besoin, mais sans produits).

Il existe 2 méthodes de suivi et de contrôle réalisées par PIAF :

- 1 évaluation interne : tous les ans, 13 à 15 inspecteurs (personnels externes) vont réaliser des visites chez TOUS les producteurs durant 1 mois pour vérifier les normes de production (cf. livrets et brochures) et proposer, le cas échéant des mesures correctives (allant jusqu'à des amendes et des suspensions),
- 1 évaluation externe par Bolicert est réalisée chaque année de manière aléatoire sur une dizaine de producteurs.



*Photo au cours d'un contrôle de certification biologique (Bolicert)*

Le travail de certification a été entamé avec le certificateur local Bolicert (reconnu au niveau international par Ecocert) depuis 1988. Aujourd'hui, près de 95% des producteurs de la coopérative ont des parcelles certifiées biologiques.

## 2.3. De la semence aux fèves de cacao séchées.

Processus de production des plants de cacao :

- Sélection de semences (3 variétés résistantes aux maladies) dans la parcelle expérimentale PIAF,
- Récolte des graines : les cabosses séchent durant 3 jours pour que les graines pompent l'humidité, graines lavées 2 fois pour éliminer la pulpe, germination dans le compost -4/5 jours,
- Semis des graines dans des sachets plastiques avec terreau à base de mélange de compost, copeaux, terre glaise et sable de rivière,
- Les graines deviennent de petits plants en 10 jours,
- On va ainsi greffer sur ce plant (qui sera donc le porte-greffe) un rameau issu des sélections des producteurs dans leurs champs, sur des critères de production et de résistance.
- On laisse pousser de 18 à 20 jours. On prend soin de retirer les pousses du porte-greffe (on coupe le bourgeon terminal),
- Ces plants sont vendus à prix coûtant aux producteurs pour renouveler complètement leurs parcelles (5 ans pour une première production). Pour un renouvellement sur pied des parcelles (2 ans pour une première production), une autre technique permet d'améliorer les plants existants de manière progressive, en greffant directement un rameau sur un rejet (30 jours) puis on réduit petit à petit le plant mère pour laisser la greffe devenir le pied principal.



Photos des différentes étapes de la pépinière de plants de cacao de PIAF

Du semis à la récolte : le travail des producteurs demande beaucoup de temps car il nécessite un suivi régulier et une présence quasi permanente dans les parcelles pour permettre un bon développement des cabosses ainsi qu'une maîtrise des maladies (cf. paragraphe spécifique).

- de novembre à mars (durant la saison des pluies) on effectue la plantation des cacaoyers,
- de mai à juin, il faut assurer un travail régulier et primordial d'entretien des cacaoyers (taille, suivi des maladies et contrôle manuel) et des parcelles (coupe des arbres environnants),
- d'avril à octobre, c'est le temps de la récolte en 3 temps, avec un pic aux mois de mai et juin. La maturité des cabosses est déterminée par leur coloration jaune. La taille de la cabosse n'est pas déterminante pour la maturité,
- puis de septembre à novembre on assure à nouveau l'entretien des parcelles et des plants.



Photo de la récolte manuelle



## Première transformation : fermentation et séchage

El Ceibo propose 2 types de collectes à ses membres au niveau du centre de Sapecho :

- collecte des fèves sèches (la phase fermentation /séchage est effectuée par les producteurs). Ce mode représente 85% des fèves (il est valorisé par El Ceibo car il permet aux producteurs de valoriser leur matière première et d'être payés 1300 Bs /qt),
- collecte des fèves humides appelées « cacao baveux » (le processus de fermentation et de séchage sera fait au sein du centre). Ce mode représente 15% des fèves (payées 420 Bs/qt) et il est conduit tous les 15 jours d'avril à octobre.



*Photos d'un fermenteur individuel en bois recouvert par des feuilles de bananier*

*Remarque* : il faut 3 quintaux (300 kg) de cacao baveux pour obtenir 1 quintal de fèves sèches fermentées.

Les deux phases de fermentation et de séchage sont fondamentales dans le processus de fabrication du chocolat car ce sont elles qui vont déterminer les qualités sanitaires et gustatives du cacao.

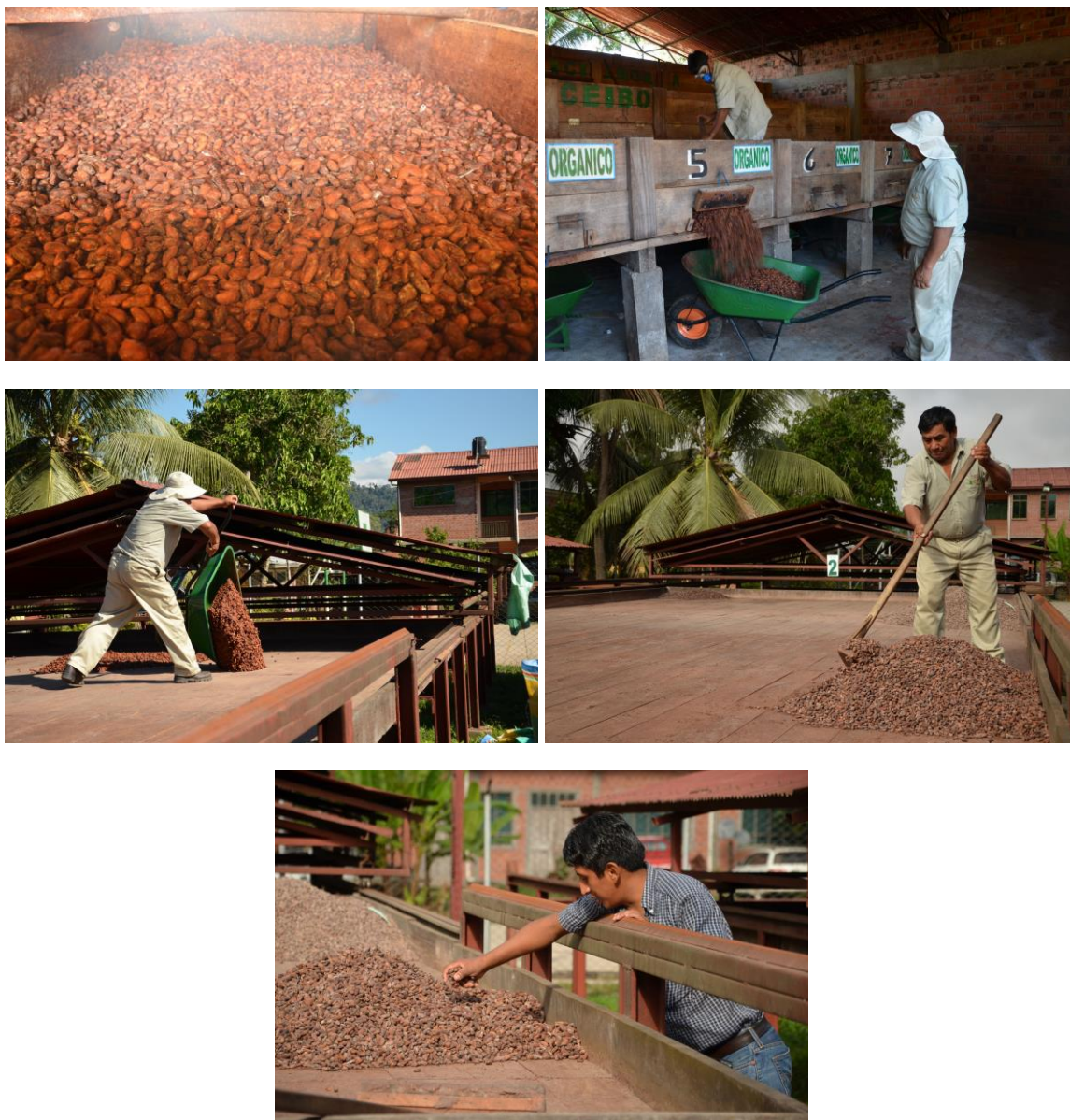
Le processus de fermentation au centre de Sapecho, se fait en 4 étapes par transvasement des fèves d'un étage à l'autre durant 6 à 8 jours selon les conditions météo (humidité ambiante) (cf. photo) :

- élimination du jus (qui coule et est aussi absorbé par les fèves) et des bactéries (48h au maximum pour éviter le pourrissement),
- phase 2 et 3 : on retourne les tas de fèves dans des bacs en bois pour permettre les processus chimiques et biologiques de fermentation (48h) qui vont éliminer les acides éthyliques, et stopper le processus de germination,
- phase 4 : on transvase à nouveau les fèves dans un dernier bac pour laisser les fèves descendre en température stopper la fermentation.

Le processus de séchage se déroule à la suite durant, selon la saison, 3 à 5 jours (août-sept) ou 7 jours (juin-juil.) :

- 1er jour : on étale une couche de 10 cm puis en soirée on fait des petits tas,
- 2e jour on étend sur le séchoir toute la journée,
- Lorsque le taux d'humidité fixé (inférieur à 7,5%) est obtenu (mesure avec un hygromètre) on effectue la mise en sacs.





*Photos des différentes étapes de fermentation et de séchage au centre de Sapecho*

Cependant ces processus sont réalisés majoritairement chez les producteurs : contrairement à ce qu'on pourrait penser, le résultat entre les différents producteurs est assez homogène car ils ont tous été formés et se sont équipés en séchoirs (photo). En moyenne, seuls 10% ne parviennent pas à la qualité attendue. Chez le producteur, les étapes sont identiques mais réalisées dans différents contextes :

- récolte des cabosses qui sont laissées en tas pour permettre l'absorption du jus par les fèves à l'intérieur
- on ouvre les cabosses (écabossage) et on sépare les fèves de la pulpe, puis elles sont entreposées dans des caisses en bois, parfois sur un lit de feuilles de bananiers pour initier le processus de fermentation (3 x 48h) : les différents temps sont déterminés par les producteurs selon la couleur des fèves (qui passe de violet à marron),
- les fèves sont ensuite séchées au soleil dans des séchoirs (notamment grâce à l'appui du gouvernement dans les années 2000),
- Les coopératives collectent les fèves sèches en les achetant (1300Bs) et le centre de collecte de Sapecho achète à la coopérative à 1320 bs (10 Bs pour la coop et 10 pour la personne qui collecte)
- Les producteurs reçoivent un bon de livraison et sont payés comptant.



Photos des phases de collecte et de paiement des sacs de cacao séché à Sapecho

## 2.4. Conséquences du changement climatique : développement des maladies

La Bolivie est considérée comme un pays particulièrement touché par le changement climatique : les données météorologiques de ces dernières années montrent un raccourcissement de la saison des pluies et un changement du profil hydrique avec une augmentation des épisodes intenses sur une plus courte période. Ce changement n'est pas favorable aux cultures car l'eau ne s'infiltre pas suffisamment dans le sol et ruisselle, créant à la fois un déficit hydrique en profondeur et des dégâts en termes d'érosion des sols. Ceci est particulièrement vrai pour les régions de l'Altiplano (déjà très sèches et avec un relief marqué).

Concernant la région de l'Alto-Béni, le changement climatique a lui aussi été constaté et documenté, même si le phénomène est plutôt inverse par rapport à l'Altiplano, du fait des caractéristiques pédoclimatiques spécifiques de cette région subtropicale. La période des pluies s'est étendue et est devenue aussi très irrégulière. Tombant normalement de novembre à février, elles s'étendent désormais d'octobre à avril, rendant l'entrée dans les parcelles difficile et augmentant aussi considérablement leur humidité qui favorise le développement des maladies (champignons). De plus ces dernières années, des phénomènes intenses d'inondation sont survenus dans la région de l'Alto-Béni, détruisant des parcelles entières au bord du Béni sorti de son lit durant plusieurs semaines, et provoquant des glissements de terrains. Selon les Mosoténès (peuple natif), ce phénomène n'a jamais eu lieu depuis 50 ans !

Ces conditions exceptionnelles durant ces 2 dernières années ont favorisé le développement de la tristement fameuse « trilogie des maladies du cacao » :

- la moniliose : causée par le développement du champignon *Moniliophthora roreri*, c'est la pire des maladies actuelles qui cause de véritables hécatombes dans la production (prévisions de chute de 70% cette année). Ce champignon se déplace avec le vent et attaque cabosses et fèves à l'intérieur,
- la maladie du « balai de sorcière » provoquée par le champignon *Moniliophthora perniciosa* qui empêche le développement des fruits, laissant les arbres avec une multitude de rameaux, tel un balai de sorcière,
- la maladie de la « pourriture noire » provoquée *Phytophthora sp.* qui atteint les cabosses mais peut laisser indemne les fèves.

A cette trilogie, il faut ajouter l'attaque fréquente d'un vers qui dévore les cabosses et les fèves ainsi que l'attaque d'un puceron qui pique la cabosse pour sucer la sève et qui facilite ainsi l'entrée des champignons cités ci-dessus.



Photos des cabosses atteintes par la pourriture noire et la Moniliose



La recrudescence de ces maladies est un véritable défi pour les producteurs et pour El Ceibo, qui sont très inquiets. Compte tenu de l'engagement dans l'agro-écologie, il s'agit aujourd'hui de développer plusieurs moyens de lutte biologique et sans agents de synthèse.

- en réduisant l'humidité des parcelles : le système agro-forestier développé dans les années 90 dans des conditions de sécheresse est aujourd'hui, en période humide, un facteur aggravant de ces maladies, d'autant plus que les espèces forestières n'ont pas été maîtrisées et qu'elles sont aujourd'hui à maturité, créant trop d'ombre et d'humidité. Sans abandonner le SAF qui apporte d'autres avantages, il s'agit aujourd'hui de conduire des expérimentations pour réduire la présence des espèces forestières dans les parcelles : élagage des arbres pour laisser passer la lumière et donc la chaleur, écartement des pieds de cacao (de 3 à 4 m) pour favoriser la circulation de l'air,
- la mise en quarantaine des cabosses touchées : on coupe les cabosses atteintes et on les laisse se dessécher au soleil ou on les enterre,
- enfin la lutte variétale :
  - les cacaoyers hybrides semblent plus sensibles aux maladies que des variétés natives (criollo et foresteros). Aussi, le PIAF produit des plants contenant des porte-greffes issus de variétés natives et de greffons résistants (voir PIAF),
  - La relance des plants de cacao sauvages est aussi une alternative en cours d'expérimentation car s'ils sont moins productifs, ils sont naturellement moins sensibles aux maladies car ils possèdent un cycle de développement plus court et donc la récolte peut se faire avant la période pluvieuse.

### **3. El Ceibo : une organisation dédiée au renforcement des producteurs**

Nous l'avons vu tout au long du dossier : El Ceibo cherche par tous les moyens à obtenir que les producteurs puissent s'élever socialement, techniquement et financièrement. La meilleure preuve de cet objectif reste le système de recrutement interne pour les postes au sein d'El Ceibo. Mais ce travail d'appui aux producteurs, symbolisé par le PIAF sur les aspects production, se manifeste aussi par d'autres volets.

#### **3.1. Le pôle «éducation» : renforcement des capacités par la formation des membres**

Ce pôle piloté au sein de la branche agro-industrielle est conduit par 3 employés.

Via ce pôle, toutes les coopératives reçoivent des formations et appuis selon leurs problèmes, en choisissant dans un catalogue de formations. Un accord de partenariat (3 ans) avec une ONG canadienne (la SOCODEBI) a permis de mettre en œuvre ce cursus de formations techniques destiné aux femmes, aux jeunes et aux membres. Au total chaque année sont dictés 60 cours de 2 jours sur 15 thèmes comme :

- trésorerie,
- économie,
- capitalisation,
- coopératisme,
- micro finance, etc.

Chaque coopérative peut envoyer 2 membres par cours. De la même manière que pour les recrutements de postes, une convocation est envoyée à toutes les coopératives deux semaines à un mois avant le début de la formation. Le logement et la nourriture sont pris en charge par El Ceibo et les transports par la SOCODEBI.

De plus il existe un autre partenariat entre El Ceibo et l'INTAC (Institut National Technique d'Administrations Commerciales). Cet institut est un établissement public géré par l'Etat. Il est basé à Caranavi (60 km de Sapecho). Ce partenariat permet de former 50 personnes par an sur 3 ans avec un diplôme reconnu par l'Etat. Ce programme est destiné en priorité aux enfants des producteurs. El Ceibo paye le transport des professeurs et fournit les locaux, le gouvernement paye les professeurs. La nourriture est gratuite mais le transport et logement sont payés par les étudiants.

Le pôle éducation propose aussi un autre moyen de formation pour les coopératives au travers d'une émission de radio pour diffuser de l'information aux producteurs ; l'émission s'appelle « Palos Blancos progreso » (du nom de la ville Palos Blancos) et dure 30 min le mercredi et le vendredi.

### **3.2. Un comité des femmes : pour renforcer l'esprit d'initiative des femmes des coopératives et faire du lien social**

Créé en 2011 par les femmes des coopératives il est aujourd'hui constitué en association avec 3 femmes pour le gérer : une présidente, une secrétaire et une productrice.

Son objectif est de proposer aux femmes de producteurs des activités de renforcement et de formation technique pour valoriser leurs productions et améliorer leurs conditions de vie. C'est aussi un outil de lien social entre les femmes des coopératives.

Depuis sa création il a proposé 3 actions :

- 1<sup>ère</sup> initiative : formation à la transformation de fruits pour les déjeuners scolaires afin de valoriser les produits locaux au travers de confitures, plats, etc.
- 2<sup>e</sup> initiative : développer la médecine naturelle (sirop, pommade, maté, etc.) et partager les connaissances entre les femmes de différentes cultures et des différentes coopératives
- 3<sup>e</sup> initiative : formation à la fabrication de pâtisseries et développement d'une activité de services : prestation pour les fêtes de villages, anniversaires ou mariages.

En plus de ces actions, il existe des temps de rencontres qui se déroulent 3 fois par an avec 2 femmes de chaque coopérative (défrayés par El Ceibo) pour parler de leurs situations (violence,...), de leur place dans la société, etc.

### **3.3. Un appui financier aux producteurs des coopératives**

#### **L'AFID : Alternative Financière pour le Développement**

Cette organisation de microfinance a été créée en 2007 pour appuyer les projets de développement économique des producteurs d'El Ceibo.

Elle compte 6 employés qui étudient et analysent les critères de sélection et effectuent les visites auprès des emprunteurs.

Les crédits sont d'une durée de 3 ou 4 ans et d'un montant entre 100 et 7500€ à des taux variables selon le projet :

- « Production » : pour produire du cacao ou diversifier sa production : 16% entre 1 et 4 ans,
- « Création entreprise » : 18 % entre 1 et 4 ans,
- « Urgence » : santé éducation : 15% sur 1 an.

#### **Des primes et bons annuels pour les producteurs et leurs familles**

El Ceibo offre à régulièrement à ses membres un certain nombre de primes appelées « Bono » (bon) :

- Prime de vieillesse de 200 Bs pour les membres de plus 55 ans (700 bénéficiaires / an)
- Prime de santé : 50\$ par famille et par an qui fonctionne comme une caisse de prévoyance santé.
- Prime de funérailles (100\$)

La répartition des bénéfices d'El Ceibo aux membres : cf. parties précédentes

Il s'agit donc d'un prix du cacao véritablement élevé avec de plus une prime équitable.



## 4. Développer la transformation de la matière première en diversifiant les produits finis

A l'origine de la création d'El Ceibo, l'objectif fut la valorisation de la matière première dans un contexte où les producteurs étaient à la merci des acheteurs locaux, seuls détenteurs de capacités de stockage et de traitement. Dès lors, les producteurs ont mis en commun leurs moyens (humains et financiers) pour parvenir à réaliser eux-mêmes ces étapes de valorisation. Progressant d'année en année, El Ceibo possède aujourd'hui l'une des usines de transformation du cacao les plus compétitives du pays avec des capacités de transformations des fèves de cacao en une très large gamme de produits chocolatés.

### 4.1. La traçabilité et le contrôle qualité de la production des fèves.

Sur le marché national mais encore plus sur le marché international des filières biologiques et de commerce équitable, les critères de qualité et de traçabilité sont fondamentaux pour assurer un produit répondant aux exigences internationales.

Un système de codification a été mis en place au niveau du centre de collecte de Sapecho pour identifier la provenance exacte des fèves de cacao récoltées chez les producteurs. Ce code indique : la semaine de collecte, la qualité (biologique ou non), le nombre de producteurs de la coopérative, le numéro du sac et son poids. Avec cet ensemble de données, El Ceibo peut assurer une traçabilité des produits jusqu'au producteur.

Une fois livrées au centre de Sapecho, une personne est responsable du suivi et du contrôle qualité des fèves. Chaque lot de fève est ainsi analysé selon les critères suivants (tout est enregistré dans une base de données informatique) :

- Taux de fermentation : objectif >85% des fèves et <2% fèves sur-fermentées
- Taux d'impuretés (pierres, bois...): objectif <1%
- Présence d'insectes (vivants ou morts) : objectif 0%
- Taux d'humidité : objectif <7.5%
- Présence de fèves germées : <0 à 2%
- Présence de fèves malades : <0 à 2%



*Photos des étapes de contrôle qualité des fèves (repérage du taux de fèves malades)*

Ce type de contrôle est effectué sur les fèves sèches livrées par les producteurs mais aussi sur les fèves sèches issues du processus de fermentation-séchage réalisé dans le centre même. Si la qualité est globalement meilleure via la filière interne, il faut noter que la qualité des fèves pré-transformées chez les producteurs est tout à fait comparable et qu'El Ceibo s'attache à homogénéiser la qualité des lots.

### 4.2. Les normes de qualité de la production industrielle

Fort de son objectif de production de qualité répondant aux exigences internationales, El Ceibo a mis en place un système complet de gestion qualité intégré au niveau de son usine de transformation à El Alto, qui répond aux normes :

- ISO 9000 : gestion de la qualité d'entreprise ;
- OSHA 18000 : gestion de la santé et de la sécurité au travail ;
- ISO 14000 : gestion environnementale ;

- ISO 22000 : gestion de la sécurité des denrées alimentaires et adhésion à la charte BPM de bonnes pratiques d'entreprises ;
- HACCP : analyse des dangers - points critiques ;
- Certification biologique sous Bolicert (accrédité au niveau international ISO 65 selon les normes de l'IFOAM –International Federation of Organic Agriculture Movements) ;
- Certification FLO - FairTrade International (accrédité au niveau international ISO 65).

Un service de tests microbiologiques analyse des échantillons des produits finis pour contrôler leur qualité sanitaire. Pour information le coût direct des certifications bio et FLO est de :

- 6200€ pour FLO
- 7200€ pour Bolicert + 4000 €/an pour le travail interne de contrôle.

### 4.3. Le processus de fabrication du chocolat et des produits semi élaborés

Avant d'entamer le processus de transformation des fèves de cacao, ces dernières doivent quitter les terres de l'Alto-Béni situées à moins de 200 km de La Paz mais doivent pour cela gravir les quelques 4000 m d'altitude qui les séparent de l'Altiplano où se trouve l'usine d'El Alto !!!



*Photos du « voyage » des fèves entre Sapecho et El Alto sur la « route de la mort »*

Ce voyage dure près de 8 heures et emprunte l'une des routes les plus escarpées et dangereuses du monde : la « route de la mort ».

Fort de son usine, El Ceibo est aujourd'hui en capacité de produire toutes sorte de produits issus de la filière cacao : des matières premières brutes (fèves de cacao sèches) aux produits semi transformés (masse de cacao pure, beurre de cacao, pâte de cacao) et jusqu'aux produits élaborés et finis (plaque de chocolat, produits chocolatés, etc.).

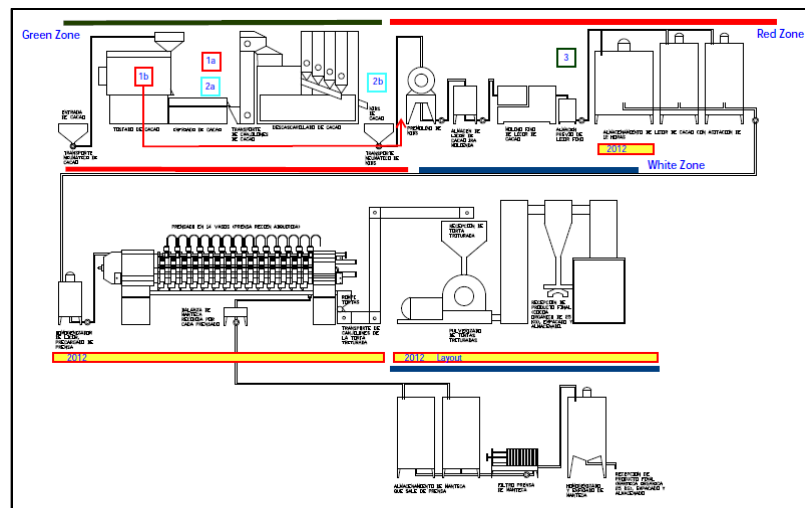
Attention : les chocolats à la marque AdM ne sont pas fabriqués par El Ceibo mais en Suisse par CLARO (voir partie 6 – « filière nord »). Ceci pour plusieurs raisons :

- comme nous l'avons vu l'importation de chocolat produit fini serait très coûteux (taxes à l'importation sur les produits chocolatés transformés imposées par l'Union Européenne),
- les chocolats AdM sont certifiés biologiques et équitables : cela signifie que tous les produits entrant dans leur composition doivent être bio et équitables. A l'heure actuelle, les chocolats El Ceibo n'offrent pas cette possibilité.
- les recettes développées pour le marché européen sont issues des savoir-faire suisse et belge.

Voici un bref descriptif des étapes de transformation réalisées au sein de l'usine d'El Alto :

- Réception fèves séchées en provenance de Sapecho par sacs de 52 kg ;
- Stockage dans les hangars selon leur qualité (biologique, commerce équitable, conventionnel, non membres d'une coopérative) : les sacs sont pesés.

Les fèves entrent alors dans le processus de transformation :



*Schéma du processus industriel de transformation du cacao d'El Ceibo*



*Photo de vue d'ensemble de la salle de transformation de l'usine d'El Alto*

Entrée dans la « **Zone verte** » qui va traiter les fèves jusqu'à obtenir des éclats de fèves (les « nibs » ou amandes) toastées prêtes à être broyées :

- elles sont tout d'abord grillées dans un four à gaz entre 130 et 140 degrés durant 45 à 55 minutes,
- elles sont ensuite brassées à l'air ambiant pour être refroidies durant 20 minutes,
- elles passent ensuite dans une trieuse où sont séparées les coques, impuretés et les amandes,
- Les coques peuvent être vendues à l'export pour fabriquer du thé de cacao.

Entrée dans la « **Zone rouge** » qui va permettre d'obtenir la masse pure de cacao :

- Les amandes passent par le moulin fin (100 microns) et forment la masse pure de cacao qui est stockée entre 60 et 100 degrés et peut être vendue telle qu'elle ou poursuivre le processus de transformation,
- cette masse passe au travers d'une presse hydraulique et d'un filtre extrêmement fin pour séparer :
  - les graisses qui représentent 54-56% de la masse pure
  - la pâte de cacao qui représente 40-45%.

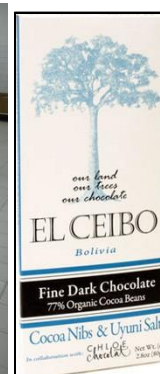
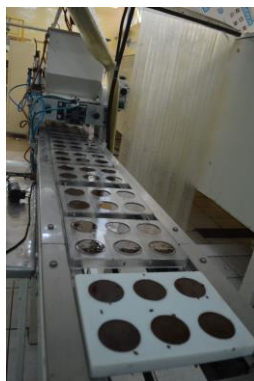
Entrée en « **Zone blanche** » pour obtenir les produits finis semi élaborés

- les graisses sont alors décantées au travers d'un filtre pour obtenir le beurre de cacao prêt pour l'export,
- la pâte de cacao est pulvérisée pour obtenir le chocolat en poudre conditionné en sac de 25 kg qui seront :
  - soit reconditionnés en sachet de choc en poudre de 250g pour la vente finale ;
  - soit serviront de base pour fabriquer les différents chocolats.

Rendement/production : avec 100 kilos de fèves sèches, on obtient en moyenne :

- 33 kg de beurre de cacao ;
- 39 kg de cacao en poudre ;
- 28 kg : correspondant aux coques et détritux + l'humidité enlevée.





*Photos des étapes de production du chocolat - 2014*



#### 4.4. Les produits finis : une gamme variée et attractive

Après ces étapes, c'est la zone de fabrication des « chocolats » qui commence.

Les chocolats sont fabriqués selon différentes recettes en mélangeant les ingrédients nécessaires (cf. partie 2) qui proviennent du cacao (pâte et beurre de cacao) en proportions variables et en y ajoutant des produits extérieurs achetés par El Ceibo pour fabriquer les différents produits chocolatés.

La gamme comprend :



- des chocolats (noir, au lait, blanc) ;
- des chocolats fins (au sel, au café, au raisin, aux noix, etc.) ;
- des barres céréalières chocolatées (au quinoa, à l'amarante, au riz, etc.) ;
- des bonbons au chocolat ;
- des chocolats énergisants pour la nutrition premier âge ;
- des cacaos en poudre.

Pour fabriquer ces produits finis, El Ceibo achète les produits agricoles à des partenaires nationaux et internationaux :

- sucre de cannes de Santa Cruz (Bolivie) ;
- Lait (Argentine) ;
- Cacahuètes (de Tarija -Bolivie ou du Paraguay) ;
- Raisins secs (Chili) ;
- Quinoa d'Anapqui (Bolivie) ;



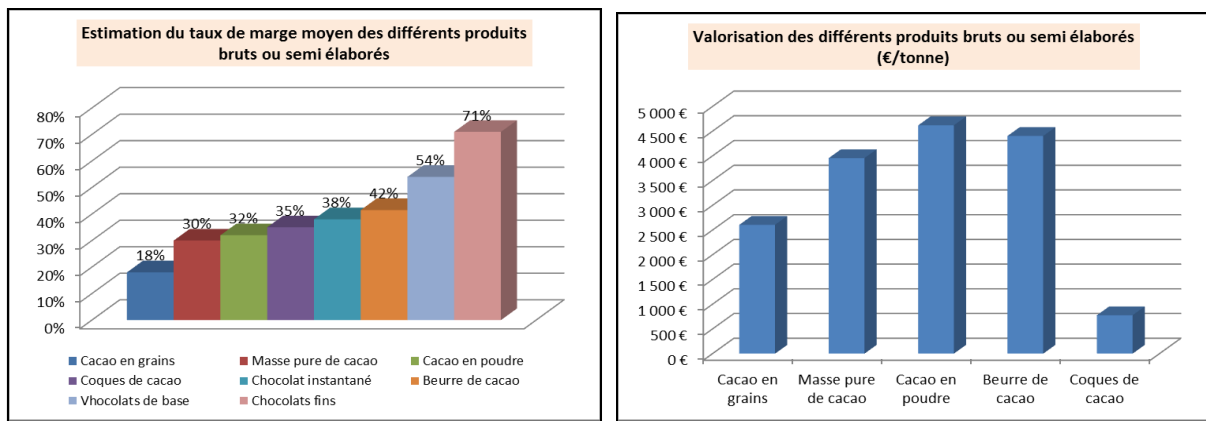
### 5. Diversifier la commercialisation : des filières équitables internationales au marché local

#### 5.1. Les différents marchés et clients

Toujours guidé par la recherche de l'autonomie et de l'indépendance, El Ceibo a très tôt diversifié ses marchés pour ne pas être dépendant des exportations, même si ces dernières, se faisant dans le cadre du commerce équitable, apportaient et apportent toujours une garantie de stabilité. A l'heure actuelle les clients d'El Ceibo sont :

- Organisations internationales de commerce équitable: CLARO, RAPUNZEL, CTM, EL PUENTE, GEPA, EZA. Les produits exportés sont
  - cacao en fèves (en baisse) ;
  - pâte de cacao ;
  - liqueur de cacao ;
  - beurre de cacao ;
  - cacao en poudre ;
  - chocolat fin (gourmet) via une boutique spécialisée à Paris.
- sur le marché national par la vente directe et les circuits de distribution :
  - chocolat en poudre ;
  - chocolat de cuisine ;
  - chocolat instantané ;
  - barre de chocolat-céréales ;
  - chocolat énergisant pour la nutrition premier âge.
- sur le marché national par la vente de produits semi élaborés à des usines boliviennes
  - pâte pure de cacao

La valorisation du cacao est évidemment plus forte au travers des produits semi-transformés et finis comme le montre le graphique ci-contre.



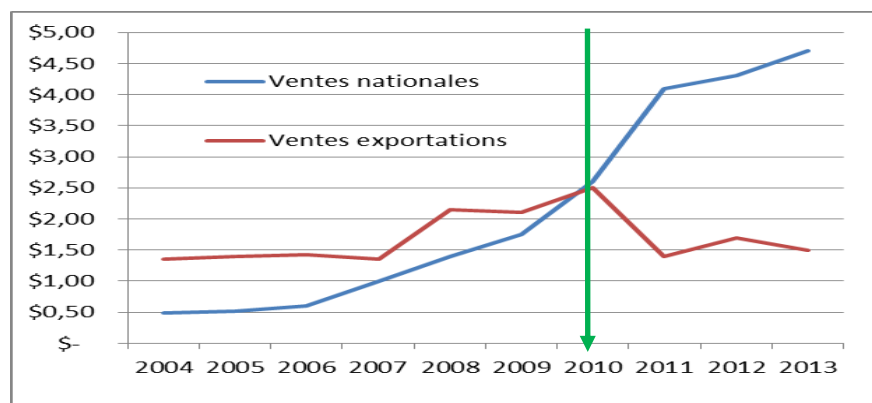
Taux de marge et valorisation des différents produits transformés

Ainsi pour 100 kg de fèves sèches qui peuvent être vendues à 261€, les produits semi-élaborés issus de ces 100 kg permettront d'être vendus pour 333€ (pâte, beurre), soit 72€ de plus et donc 28% plus cher.

Pour être tout à fait pertinent ce calcul doit aussi considérer les coûts relatifs à la transformation des fèves et établir ensuite la marge la plus avantageuse pour El Ceibo.

## 5.2. Le marché local dépasse les exportations à partir de 2010

Si les filières d'exportation via les filières du commerce équitable ont été à l'origine du succès d'El Ceibo dans les années 90, la diversification des débouchés, notamment via le marché national et les produits finis, est une véritable tendance de fond du marché d'El Ceibo.

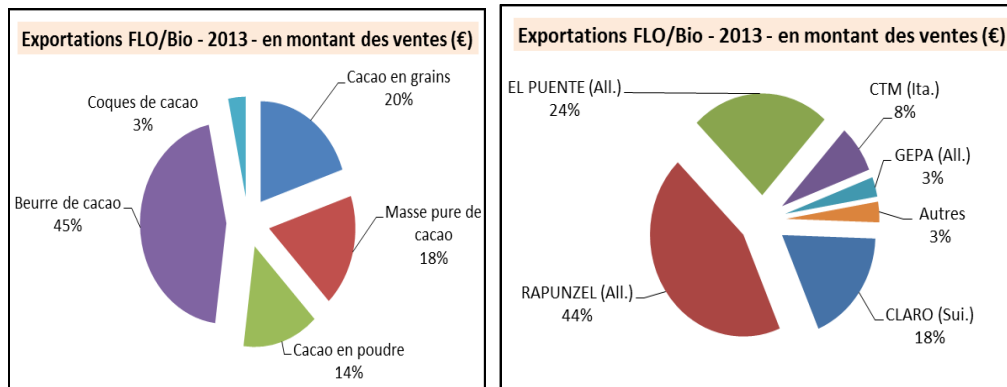


Evolution des ventes d'El Ceibo en millions de dollars.

On peut voir ici une corrélation entre cette inversion de tendance et :

- la diminution de la demande extérieure du fait de la crise internationale, le cacao n'étant pas un aliment de première nécessité;
- l'augmentation du pouvoir d'achat bolivien.

### 5.3. Panorama des exportations : produits bruts et semi-transformés

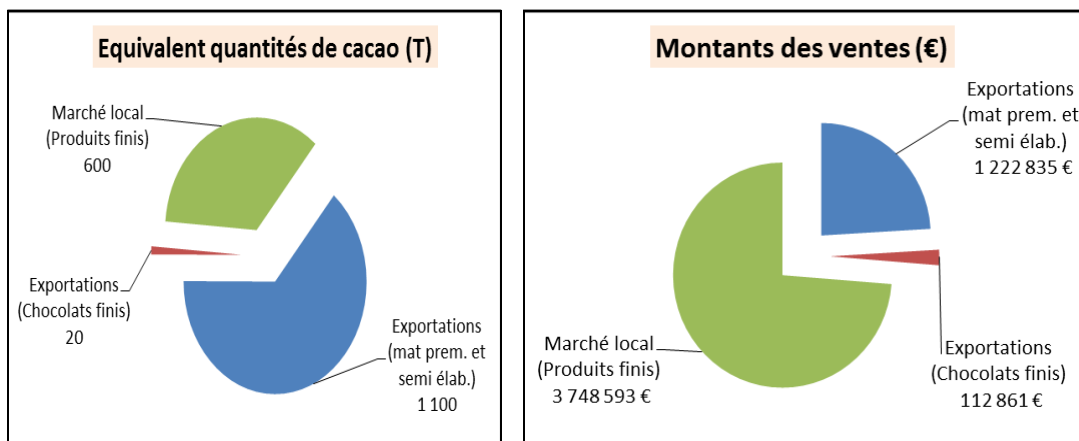


*Répartitions des produits exportés par type et par client - 2013*

### 5.4. La transformation locale pour le marché local est la plus rentable

Aujourd'hui le marché local représente ¼ des ventes en revenus pour moins de 35% des équivalents en volumes de cacao !

Ceci s'explique évidemment par les taux de marge réalisées sur les produits finis, facilement compréhensible au regard de la valeur ajoutée créée et récupérée sur les ventes.



*Répartition des ventes d'El Ceibo selon la destination*

Il est clair qu'au regard de ces éléments, l'intérêt d'El Ceibo est évidemment de préférer son marché local où il valorise mieux son cacao. A titre d'exemple, El Ceibo parvient à vendre une tablette de chocolat à 3,4\$ sur le marché bolivien, alors qu'il vend cette même tablette à 1,8\$ à l'export (*attention il faut relativiser car ce prix à l'export est le prix brut. Il ne comprend pas les primes de commerce équitable, bio et la prime bolivienne payée dans le cas de l'exportation*).

Les prix de vente aux acteurs internationaux permettent de dégager une marge plus faible que les produits vendus localement. Ceci pour deux raisons :

- la marge est faible car le prix payé aux producteurs est très élevé, bien au-dessus du prix de la bourse,
- les produits vendus à l'international sont majoritairement des produits peu transformés (cf. partie 2 – taxes douanières) et vendus à un prix plus faible pour permettre la vente à l'export.

En gros, théoriquement, El Ceibo perd financièrement en vendant aux partenaires du commerce équitable mais ces pertes sont largement compensées par les ventes nationales. Cela dit, il faut aussi voir les avantages du marché équitable qui sont loin d'être négligeables pour El Ceibo :

- El Ceibo souhaite continuer avec les partenaires du commerce équitable car il a un engagement moral et une reconnaissance pour tout le travail établi dans les années passées et pour l'impulsion donnée au début quand les prix de la bourse étaient bas et le prix national aussi,
- Le marché bolivien est en croissance mais ne permettrait pas d'écouler l'ensemble de la production d'El Ceibo pour le moment,

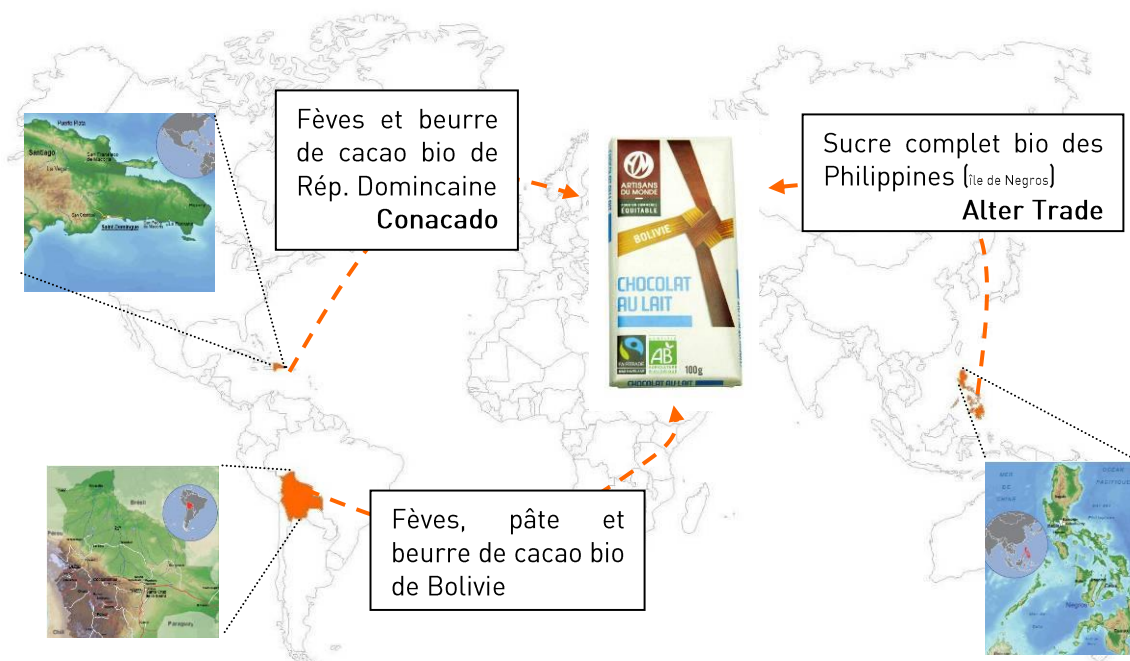
- Le marché national est aussi potentiellement très fluctuant en raison des évolutions rapides que peut connaître le pays (si la stabilité politique est de mise depuis les 10 dernières années, les boliviens ont encore le souvenir des périodes troubles) ; face à cela le marché du commerce équitable représente une garantie de stabilité et de débouchés rémunérateurs pour El Ceibo et donc pour les producteurs,
- Le commerce équitable permet aussi de recevoir la prime FLO qui est un apport substantiel à des projets locaux menés par les coopératives. Chaque année, ce sont près de 100 000 \$ qui sont versés.

Si le marché d'exportation via les filières de commerce équitable a perdu de son intérêt commercial avec les années et surtout avec l'évolution d'El Ceibo, il reste néanmoins l'outil de développement qui a permis cette progression fantastique et un marché stable, qui représente encore un intérêt fort pour la coopérative.

## 6. La partie « nord » de la filière

### 6.1. Panorama des partenaires des chocolats AdM

Les chocolats à la marque « Artisans du Monde » sont des produits transformés qui impliquent plusieurs matières premières provenant de plusieurs organisations de producteurs, dont le cacao d'El Ceibo :



Répartition des matières premières et des principales organisations de producteurs impliquées dans le chocolat AdM

Attention : pour fabriquer le chocolat, les fèves, le beurre et la pâte de cacao ainsi que le sucre proviennent de ces organisations. Toutefois, selon les besoins et les disponibilités, la pâte de cacao peut aussi provenir du Pérou (CACVRA, CEPICAFE), ou d'Equateur (FEDECADE). Le sucre peut aussi provenir du Paraguay (Manduvira).

Les produits d'agrément (pour les chocolats incluant des condiments – amandes, noisettes, riz, sel, etc.) viennent quand cela est possible d'organisations de producteurs du sud : Green Net-Thaïlande (Riz), Coopeagri El General-Costa Rica (café), etc.

Les chocolats AdM sont fabriqués en Suisse, sous la houlette de CLARO qui est l'importateur direct des produits (cacao, sucre, ingrédients) et qui sous-traite la fabrication à un maître chocolatier suisse engagé dans les démarches de commerce équitable : Stella Bernrain.

(<http://www.swisschocolate.ch/fr/engagement/commerce-equitable.html>).



## 6.2. L'importation et la transformation en Suisse (Bernrain)

### Bernrain : entreprise familiale engagée sur des filières durables

Bernrain est une entreprise familiale de taille moyenne comparée aux grandes entreprises du secteur de la chocolaterie suisse mais n'est pas non plus un confiseur artisanal : elle travaille avec 10 concheurs, 5 chaînes de production (pour avoir une idée, El Ceibo en possède respectivement 4 et 2).

C'est une entreprise qui a développé un marché composé de 20 % de chocolats en marque propre (Stella) et qui est prestataire pour d'autres marques (80%).

Les filières « CLARO » - EFTA (14 clients) représentent 20% des filières équitables que fournit Bernrain, qui elles-mêmes représentent 55% des ventes totales de Bernrain. Artisans du Monde y est assez marginal ! Ainsi aujourd'hui, 55% des ventes sont certifiées équitables et/ou biologiques et 70% des achats sont auprès d'organisations de producteurs certifiées. Bernrain achète plus en FT qu'elle ne vend sous certification, car c'est plus une philosophie aujourd'hui qu'un marché.

Bernrain travaille avec plus de 350 matières premières et a l'exigence d'être en contact direct avec les producteurs/organisations pour l'ensemble de ces matières premières (95%). Elle n'achète pas le cacao sur le marché, mais directement auprès des producteurs.

Elle achète principalement en Amérique latine (toutes les OP sont FT) et un peu en Afrique pour les chocolats conventionnels (couverture).

### Le partenariat Bernrain / Claro / EL Ceibo : plus de 30 ans !!!

En 1978, Claro a entamé un travail de coopération avec les producteurs d'El Ceibo. Claro s'est alors mis à rechercher un chocolatier qui accepterait de travailler avec du cacao organique et équitable (même si il n'y a pas encore à l'époque de certification). A cette époque seul Bernrain accepta car elle avait une taille adéquate pour de petites quantités et qu'elle était intéressée à développer des filières durables (cela s'inscrit dans l'esprit de cette entreprise).

Bernrain a participé activement au lancement de l'activité de transformation industrielle d'El Ceibo à La PAZ. Jost RUEEGG, très engagé au sein de l'entreprise familiale a effectué une mission de plusieurs semaines dans les années 90 pour accompagner El Ceibo avec Claro. Aujourd'hui Bernrain continue d'aider Claro sur les aspects techniques (qualité) et appuie financièrement (en dehors des critères FT) et ponctuellement El Ceibo.

### Le process de production : qualité et tradition !

La production de chocolats se fait à partir de masse de cacao et d'ingrédients additionnels (sucre, lait, noix, etc.). La torréfaction et le broyage des fèves achetées aux organisations de producteurs sont sous-traités auprès de 2 entreprises en Allemagne (Cargill) et en Hollande (Dutch cocoa) selon les spécifications de Bernrain (BR), notamment sur la finesse du broyage (cf. charte des chocolatiers suisses).

Remarque : ces étapes étaient faites au sein de Bernrain il y a 15 ans mais le manque de place, les contraintes (pollutions pour le voisinage - odeurs) l'ont poussée à externaliser.

Les spécificités de fabrication des chocolats AdM :

- Un broyage très fin (entre 13 et 19 microns) qui garantit un chocolat très onctueux
- Un conchage très long (72h) par rapport aux pratiques habituelles (20h) qui donne lui aussi un chocolat plus onctueux
- Pas de lécithine de soja ou d'OGM
- Utilisation du Mascobado, sucre de canne complet (toute la canne est broyée) qui donne un goût particulier au chocolat et qui contient plus de minéraux.

*Rq : sauf pour les nouveaux chocolats noirs AdM → dont le sucre vient de Manduvira – Paraguay,*

Ces spécificités ne sont pas forcément perçues par tout le monde et tous les clients n'y sont pas sensibles. Le surplus de prix n'est ainsi pas forcément compris.

### L'origine des matières premières des chocolats AdM

Le cacao (fèves et beurre de cacao) provient majoritairement d'El Ceibo (70%) mais est complété par d'autres organisations du Pérou (CACVRA, NOPRANDINO, OROVERDE) et d'Equateur (APPTA). Avec la baisse de production d'EL Ceibo, c'est aujourd'hui plutôt 50/50. Mais l'origine bolivienne a tendance à être maintenue.

C'est Claro qui achète et négocie le cacao avec El Ceibo au prix équitable (prix négocié + prime). Claro vend le cacao et le sucre à Bernrain qui revend ensuite le produit fini à AdM.

Pour les autres ingrédients (pas équitables – lait, noisette, amandes, sel, etc.), c'est Bernrain qui les achète.

- Le lait (poudre de) provient exclusivement de Suisse (bio)
- Les noisettes proviennent d'un projet de soutien à une organisation de producteurs en Turquie (certifié Rapunzel Hand in Hand)

Les fèves et le beurre arrivent à Rotterdam, sont expédiés aux entreprises de broyage et la masse revient à Bernrain pour la fabrication à proprement parler du chocolat.

NB : selon Bernrain, il y a une baisse relative de qualité ces dernières années, due notamment à la baisse des quantités et à la recrudescence des maladies (cf. paragraphes précédents). Claro et Bernrain ont proposé des appuis (ateliers, formations) pour améliorer la fermentation, le séchage auprès des producteurs. Claro appuie un programme de replantation de variétés criollo (plus précoces et donc décalées par rapport à la saison des pluies, afin d'éviter au maximum les périodes propices à la moniliose).

### 6.3. Pourquoi ne pas importer de produits transformés d'El Ceibo ?

#### Un choix technique de Bernrain

Bernrain invoque 3 principales raisons, d'ordre technique, à sa décision de ne pas importer uniquement des produits semi-finis :

- Le niveau micro-bactériologique n'est pas acceptable pour les normes européennes : le traitement de torréfaction qui permet de diminuer cette pression n'est pas assez efficace à La Paz à cause de la pression atmosphérique et des températures trop basses. Un process de traitement (par ionisation) pourrait être suffisamment efficace mais serait trop coûteux,
- La masse de cacao produite par El Ceibo n'est pas suffisamment fine pour les spécifications suisses.
- Le beurre de cacao doit subir pour Bernrain, une opération de désodorisation pour le rendre moins fort. *NB : il en est de même pour le sucre des Philippines – ATC Alter Trade (Mascobado complet avec canne entière) qui est beaucoup plus hydrostatique que le sucre non complet et qu'il faut donc sécher avant utilisation.*

Depuis 4 ans s'est ajoutée à cela, un réel déficit d'approvisionnement : cela est dû essentiellement à une baisse de production – inondations, moniliose, mais aussi au fait qu'El Ceibo privilégie petit à petit son marché national. Les quantités achetées par CLARO (Fèves) sont passées de 150 T il y a 6 ans à 20 T en 2014 (40 en 2013).

#### Importer du chocolat transformé par El Ceibo ?

Comme nous l'avons vu, les barrières douanières avec la Bolivie sur les produits transformés n'existent plus depuis 2014. Aussi, l'importation de chocolat totalement transformé en Bolivie est à nouveau en question.

Il est évident que cela n'a pas de sens pour Bernrain qui y perdrait sa valeur ajoutée de chocolatier. Cependant, au regard de la présente étude, il est évident que la question doit se poser pour la filière AdM.

Se présentent alors plusieurs obstacles à appréhender et à lever un à un :

- Des questions de certification : si le cacao El Ceibo est certifié équitable et biologique, le chocolat El Ceibo ne l'est pour le moment pas, du fait de l'utilisation notamment de sucre non certifié. Bien sûr il existe des filières de sucre certifié biologique et équitable en Amérique latine (Paraguay, Equateur, Honduras) qui

pourraient approvisionner El Ceibo, mais cela aurait pour conséquence de devoir abandonner le sucre des Philippines.

- Des questions de coûts :
  - le coût de vente de ce chocolat par El Ceibo doit être étudié (notamment avec l'introduction d'une certification bio et équitable). Actuellement FOB 1,5\$ / à comparer au prix de Bernrain.
  - Le coût du transport international et national doit aussi être étudié car il s'agira alors de transport frigorifique.
- Des questions de qualité et de goût :
  - Le suivi et le contrôle des normes sanitaires et de qualité qui devraient être pris en charge par notre filière alors qu'il était délégué à Bernrain jusqu'à présent.
  - S'assurer que le goût du chocolat fabriqué par El Ceibo est apprécié par les consommateurs européens, car, jusqu'à présent, la filière Bernrain assurait une qualité (Suisse) reconnue internationalement.

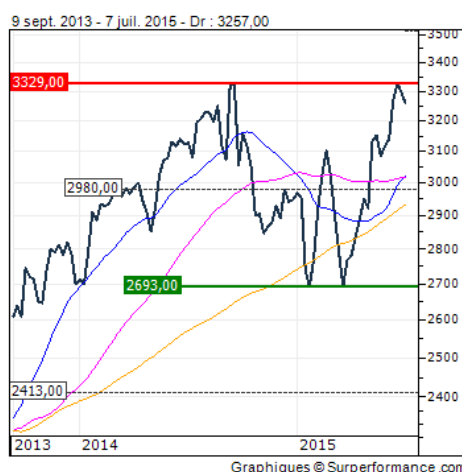
#### 6.4. Décomposition du prix sur la filière

Voici les éléments de prix sur la filière (en bleu 2013-2014 – en rouge 2014-2015)

- El Ceibo paye 3440 / 4300 \$ (1100 / 1400 Bs le quintal (avec 1\$=6,9 Bs et 1 Qt = 46,8 kg)
- El Ceibo vend à Claro 3750 / 4800 \$ la tonne :
  - 3300 / 4350 \$ la tonne
  - + 250 / +250 \$/tonne prime bio
  - + 200 / +200 \$/tonne prime équitable)

Pour info :

- Le prix FAIRTARDE minimum garanti est de : 2200\$/tonne + 200\$/tonne de prime.
- Le prix de la bourse au moment de l'étude était de 3000\$/tonne (il était de 2600\$ en 2013 !)

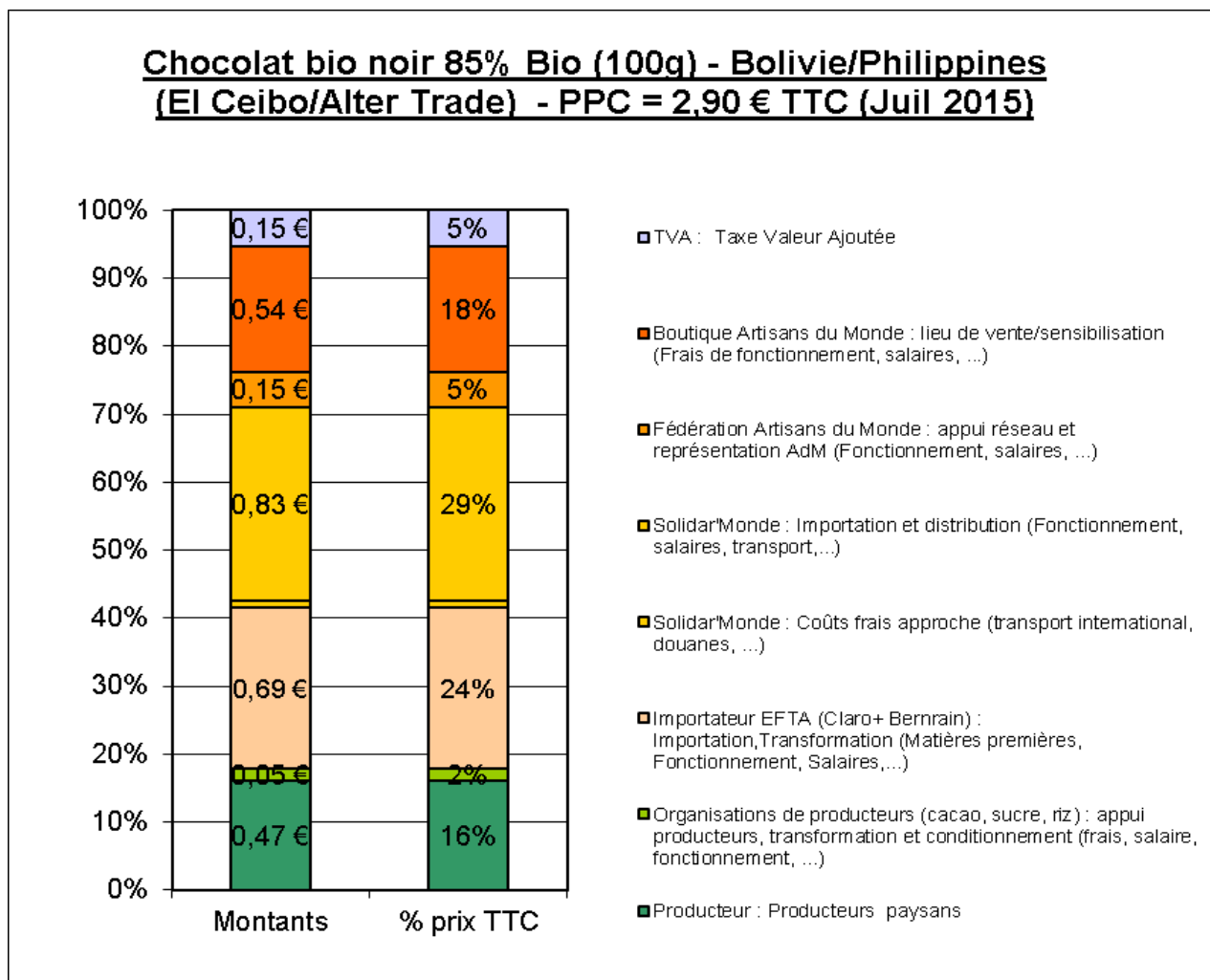


Evolution du prix de la tonne de cacao à la bourse de New York

**Nous sommes donc dans une situation particulière de cours haut (cf. bourse). Cependant, El Ceibo, achète au-dessus du prix du marché local et Claro au-dessus du prix du marché conventionnel.**

Le marché du cacao bolivien est très particulier car il n'entre pas dans le jeu des prix mondiaux ou en est relativement déconnecté du fait de la faible quantité produite. Les prix boliviens sont principalement pilotés par la demande nationale qui ne cesse d'augmenter en raison de la « pénurie » (notamment à cause des maladies). C'est

plutôt positif pour les producteurs mais moins pour la coopérative qui a du mal, en période de cours très hauts, à justifier son intérêt par rapport à d'autres acteurs moins regardants et qui payent finalement assez chers.



*Schéma décomposition du prix d'une tablette de chocolat AdM.*

#### Données de cadrage (Juillet 2015)

- 1€ = 7,53 bolivianos
- Salaire minimum mensuel = 190€
- 1kg de riz à La Paz = 0,92 €
- 1 plat Viande/Pomme de T, à La Paz = 2,30€





# BIBLIOGRAPHIE ET SITOGRAFIE

## **PARTIE 1 : La filière conventionnelle et le marché mondial du cacao, symbole d'une mondialisation inégale**

- <http://www.unctad.info/fr/Infocomm/Boissons-tropicales/Cacao/>
- <http://worldcocoafoundation.org/about-cocoa/cocoa-value-chain>
- <http://www.futura-sciences.com/magazines/nature/infos/dossiers/>
- [Etude documentaire de François MALTERRE, AdM Paris 15 – 2002](#)
- [http://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire\\_de\\_la\\_culture\\_du\\_cacao](http://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire_de_la_culture_du_cacao)
- <http://www.enviesdechocolat.com/content/l%C3%A9gislation>
- <http://www.ladb.ch/themes-et-contexte/consommation/chocolat/>
- <http://www.oxfam.org/sites/www.oxfam.org/files/towards-a-sustainable-cocoa-chain-0901.pdf>
- <http://www.unctad.info/fr/Infocomm/Boissons-tropicales/Cacao/Marche/>
- <http://worldcocoafoundation.org/about-cocoa/cocoa-value-chain>
- <http://europe.jean-luc-melenchon.fr/analyses-des-textes-votes-en-session/12-15-mars-2012/>
- <http://agritrade.cta.int/fr/Agriculture/Produits-de-base/Cacao/Un-nouvel-accord-international-sur-le-cacao-accorde-la-priorite-aux-petits-agriculteurs-et-a-des-prix-justes>
- <http://www.logistiqueconseil.org/Articles/Transit-douane/Cacao-cafe-organisation-internationale.htm>
- [www.worldcocoa.org](http://www.worldcocoa.org)
- [https://www.theice.com/publicdocs/ICE\\_Cocoa\\_Brochure.pdf](https://www.theice.com/publicdocs/ICE_Cocoa_Brochure.pdf)
- <https://globalderivatives.nyx.com/en/products/commodities-futures/C-DLON/contract-specification>
- <http://www.icco.org/statistics/cocoa-prices/daily-prices.html>
- [Sweetness follows, 2nd edition, TCC, août 2008.](#)
- [Brochure Fairtrade International Max Havelaar – cacao et commerce équitable -2011](#)
- [Declics Oxfam MdM – n°3 automne 2010](#)
- [Organisation internationale du cacao; http://www.imf.org/external/np/exr/ib/2 ... 32102f.htm](#)

## **PARTIE 2 : La Bolivie – un pays de contrastes en mouvement**

- <http://www.undp.org/content/undp/fr/home/presscenter/pressreleases/2013/03/14/>
- <http://laetitiaopera35.wordpress.com/2012/06/10/les-enjeux-des-ressources-naturelles-de-la-bolivie/>
- <http://fr.wikipedia.org/wiki/Bolivie>
- [http://fr.wikipedia.org/wiki/G%C3%A9ographie\\_de\\_la\\_Bolivie](http://fr.wikipedia.org/wiki/G%C3%A9ographie_de_la_Bolivie)
- <http://info.artisanat-bolivie.com>
- [Exposition de France Amérique latine : Bolivie l'espoir d'un peuple \(http://www.franceameriquelatine.org/spip.php?article490\)](#)
- [Exposition de France Amérique latine : Bolivie l'espoir d'un peuple \(http://www.franceameriquelatine.org/spip.php?article490\)](#)
- [fr.wikipedia.org/wiki/Histoire\\_de\\_la\\_Bolivie](http://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire_de_la_Bolivie)
- <http://www.diplomatie.gouv.fr/fr/dossiers-pays/bolivie/presentation-de-la-bolivie/>
- [http://www.ired.org/modules/infodoc/cache/files/french/global\\_alliance](http://www.ired.org/modules/infodoc/cache/files/french/global_alliance)
- [http://www.sosfaim.be/pdf/publications/defis\\_sud/82/pablo\\_solon.pdf](http://www.sosfaim.be/pdf/publications/defis_sud/82/pablo_solon.pdf)
- [http://www.institutdesameriques.fr/repository/pages/ALBA-TCP\\_fran\\_ais\\_9.pdf](http://www.institutdesameriques.fr/repository/pages/ALBA-TCP_fran_ais_9.pdf)
- [http://www.sosfaim.org/pdf/publications/defis\\_sud/110/defis-sud-bolivie-complet.pdf](http://www.sosfaim.org/pdf/publications/defis_sud/110/defis-sud-bolivie-complet.pdf)
- <http://www.statistiques-mondiales.com/bolivie.htm>
- <http://www.ine.gob.bo/indice/indice.aspx?d1=0203&d2=6>
- [http://www.sosfaim.org/pdf/publications/defis\\_sud/110/defis-sud-bolivie-complet.pdf](http://www.sosfaim.org/pdf/publications/defis_sud/110/defis-sud-bolivie-complet.pdf)
- <http://immersionameriquelatinepaysanne.wordpress.com/2012/11/12/>
- [« Les parcelles familiales des communautés interculturels de l'Alto Beni : proposition technique pour la souveraineté alimentaire et la réduction du changement climatique de la Bolivie » - Fondation RENACE – et Mareike Blum - 2011](#)
- [Issu de l'étude « L'économie du cacao – German Huanca Luna – 2004](#)
- [« La mondialisation côté Sud : acteurs et territoires » - IRD éditions – 2006 - Jérôme Lombard, Évelyne Mesclier, Sébastien Velut](#)
- [Les migrants andins dans les Basses Terres boliviennes : mondialisation des stratégies migratoires – Sophie Blanchard géographe - 2006](#)

## **PARTIE 3 : La filière cacao équitable de Bolivie : une production respectueuse des hommes et de l'environnement en quête d'autonomie**

- <http://piafelceibo.com/>
- <http://www.elceibo.org/ceibo/en/index.php>
- [Données issues de la mission de terrain de juin 2014.](#)
- [http://www.rimisp.org/wp-content/files\\_mf/1368560421informe\\_el\\_ceibo.pdf](http://www.rimisp.org/wp-content/files_mf/1368560421informe_el_ceibo.pdf)
- [Compte rendu d'évaluation menée par CLARO en 2012](#)
- <http://agritrade.cta.int/fr/Agriculture/Produits-de-base/Cacao/Note-de-synthese-mise-a-jour-2012-Secteur-du-cacao>
- <http://euroloq.free.fr/pages/theme%20annuel.htm/EU%20&%20ROW/SITES%20B%20EUROPE%20A%20RENDRE/site%20marie%20emilie/II-Commerce%20du%20cacao.htm>
- <http://web04.univ-lorraine.fr/ENSAIA/marie/web/ntic/pages/pages2000/legra.html>
- <http://www.aopeb.org/>
- <http://www.bolicert.org/bolicert/index.html>
- [http://fr.wikipedia.org/wiki/Maladies\\_du\\_cacaoyer](http://fr.wikipedia.org/wiki/Maladies_du_cacaoyer)
- [www.oxfamwereldwinkels.be/controls/protectedStorage.aspx?docpath=%2fdocumenten%2fcampagne%2f126-cacaorapport-fr-06-08.pdf](http://www.oxfamwereldwinkels.be/controls/protectedStorage.aspx?docpath=%2fdocumenten%2fcampagne%2f126-cacaorapport-fr-06-08.pdf)
- [http://www.maxhavelaar.be/sites/default/files/brochure\\_cacao\\_fr-19web\\_fsc.pdf](http://www.maxhavelaar.be/sites/default/files/brochure_cacao_fr-19web_fsc.pdf)

## TABLE DES ILLUSTRATIONS

|                                                                                                                                                                                                                 |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Photos de différentes variétés et couleurs de cabosses .....                                                                                                                                                    | 5  |
| Carte de l'histoire du cacao au temps des colonisations espagnoles et portugaises .....                                                                                                                         | 6  |
| Photo de parcelle de cacao sous SAF .....                                                                                                                                                                       | 7  |
| Photo d'une fleur de cacaoyer .....                                                                                                                                                                             | 7  |
| Photo d'un tas de cabosses de toutes les variétés et à différents stades de maturité .....                                                                                                                      | 7  |
| Photos du beurre de cacao et de la pâte de cacao .....                                                                                                                                                          | 8  |
| Processus de fabrication du chocolat - Extrait de la brochure « sous l'emballage les cultivateurs sont chocolat » de l'ONG                                                                                      |    |
| Déclaration de Bern et magasins du monde Suisse. - 2006 .....                                                                                                                                                   | 9  |
| Processus de fabrication des différents types de chocolats à partir des fèves de cacao et des produits additionnels .....                                                                                       | 9  |
| Schéma de l'extrême concentration de la filière cacao mondiale –David ERHART .....                                                                                                                              | 10 |
| Répartition des producteurs de cacao en volumes par continent - <a href="http://worldcocoafoundation.org/about-cocoa/cocoa-value-chain">http://worldcocoafoundation.org/about-cocoa/cocoa-value-chain</a> ..... | 11 |
| Répartition des producteurs de cacao en volumes par pays - Source : Secrétariat de la CNUCED d'après les données                                                                                                |    |
| statistiques de l'Organisation internationale du cacao, bulletin trimestriel de statistiques du cacao .....                                                                                                     | 11 |
| Principales sociétés produisant du chocolat en 2003 – données issues de la Cnuced .....                                                                                                                         | 12 |
| Répartition des consommations de cacao par pays 2010 .....                                                                                                                                                      | 12 |
| Les plus grands importateurs de fèves de cacao – 2009 – brochure FairTrade International .....                                                                                                                  | 12 |
| Production de cacao en Bolivie et dans la CAN - Données issues de l'Institut national de statistiques de Bolivie - INE :                                                                                        |    |
| <a href="http://www.ine.gob.bo/">http://www.ine.gob.bo/</a> .....                                                                                                                                               | 13 |
| Evolution du marché local du cacao bolivien entre 1988 et 1998 - Issu de l'étude « L'économie du cacao – German Huanca Luna                                                                                     |    |
| – 2004 .....                                                                                                                                                                                                    | 13 |
| Evolution du cours du cacao bourse de NY – source INSEE FR .....                                                                                                                                                | 15 |
| Evolution du prix du cacao payé aux producteurs entre 1960 et 2010 - OICC .....                                                                                                                                 | 18 |
| Drapeau et armes de la Bolivie .....                                                                                                                                                                            | 21 |
| Carte des 3 grandes régions pédoclimatiques de la Bolivie .....                                                                                                                                                 | 21 |
| Détail de la carte de Bolivie : la région de l'Alto-Béni .....                                                                                                                                                  | 22 |
| Couverture de l'exposition réalisée par France Amérique latine .....                                                                                                                                            | 22 |
| Portrait d'Evo Morales – président de la Bolivie .....                                                                                                                                                          | 23 |
| Portrait de Simon Bolivar .....                                                                                                                                                                                 | 23 |
| Carte des régions agricoles de Bolivie .....                                                                                                                                                                    | 26 |
| Carte de situation des productions cacaoyères de Bolivie .....                                                                                                                                                  | 28 |
| Représentation schématique du système agro-forestier de l'Alto-Béni (Fondation RENACE – et Mareike Blum – 2011). .....                                                                                          | 29 |
| Fernando ZEBALLOS – Las Delicias – depuis 5/6 ans membre d'El Ceibo .....                                                                                                                                       | 31 |
| Sabino FLORES QUISPE – Las Delicias .....                                                                                                                                                                       | 31 |
| Ruperto CHINO CHINO de Las Delicias .....                                                                                                                                                                       | 31 |
| Saturino CHURA MORALES – Coop San Martin .....                                                                                                                                                                  | 32 |
| Fernando SINCA FABIO – Coop San Martin .....                                                                                                                                                                    | 32 |
| 7 principes du coopératisme .....                                                                                                                                                                               | 33 |
| Carte de répartition des 50 coopératives d'El Ceibo .....                                                                                                                                                       | 34 |
| Schéma organisationnel d'El Ceibo .....                                                                                                                                                                         | 35 |
| Photo d'une assemblée générale EL Ceibo .....                                                                                                                                                                   | 35 |
| Photos de parcelles de producteurs sous le SAF (Système Agro Forestier) .....                                                                                                                                   | 37 |
| Photo au cours d'un contrôle de certification biologique (Bolicert) .....                                                                                                                                       | 38 |
| Photos des différentes étapes de la pépinière de plants de cacao de PIAF .....                                                                                                                                  | 39 |
| Photo de la récolte manuelle .....                                                                                                                                                                              | 39 |
| Photos d'un fermenteur individuel en bois recouvert par des feuilles de bananier .....                                                                                                                          | 40 |
| Photos des différentes étapes de fermentation et de séchage au centre de Sapecho .....                                                                                                                          | 41 |
| Photos des phases de collecte et de paiement des sacs de cacao séché à Sapecho .....                                                                                                                            | 42 |
| Photos des cabosses atteintes par la pourriture noire et la Moniliose .....                                                                                                                                     | 42 |
| Photos des étapes de contrôle qualité des fèves (repérage du taux de fèves malades) .....                                                                                                                       | 45 |
| Photos du « voyage » des fèves entre Sapecho et El Alto sur la « route de la mort » .....                                                                                                                       | 46 |
| Schéma du processus industriel de transformation du cacao d'El Ceibo .....                                                                                                                                      | 47 |
| Photo de vue d'ensemble de la salle de transformation de l'usine d'El Alto .....                                                                                                                                | 47 |
| Photos des étapes de production du chocolat - 2014 .....                                                                                                                                                        | 48 |
| Taux de marge et valorisation des différents produits transformés .....                                                                                                                                         | 50 |
| Evolution des ventes d'El Ceibo en millions de dollars. ....                                                                                                                                                    | 50 |
| Répartitions des produits exportés par type et par client - 2013 .....                                                                                                                                          | 51 |
| Répartition des ventes d'El Ceibo selon la destination .....                                                                                                                                                    | 51 |
| Répartition des matières premières et des principales organisations de producteurs impliquées dans le chocolat AdM .....                                                                                        | 52 |
| Evolution du prix de la tonne de cacao à la bourse de New york .....                                                                                                                                            | 55 |
| Schéma décomposition du prix d'une tablette de chocolat AdM. ....                                                                                                                                               | 56 |





**Artisans du Monde** est le 1er réseau associatif spécialisé de **commerce équitable** en France. Un réseau de plus de 150 associations locales et membres associés, animé par 6000 bénévoles et 80 salariés qui s'engagent depuis 1974 **pour une économie solidaire**. Artisans du Monde revendique une économie au service des droits humains fondamentaux et de pouvoir pratiquer le commerce autrement.

L'objectif du commerce équitable est de permettre aux artisans et paysans défavorisés de vivre dignement et d'être acteurs de leur développement, ainsi qu'aux consommateurs de devenir des citoyens actifs dans leurs choix de consommation tout en contribuant, à un niveau plus global, à changer les règles et pratiques du commerce international.

**| Conception :** Fédération Artisans du Monde

**| Rédaction :** David Erhart et Mélanie Poulain

**| Graphisme couverture :** Delphine Craplet

Date d'édition & Dépôt légal : Septembre 2014.



*N'hésitez pas à contacter les associations locales Artisans du Monde pour des animations pédagogiques (coordonnées sur [www.artisansdumonde.org](http://www.artisansdumonde.org)).*

→ Retrouvez nos outils éducatifs sur <http://outils.artisansdumonde.org>

Guide réalisé avec le concours financier de :



Ministère de l'Écologie, du Développement durable et de l'Énergie (MEDDE)

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

Fédération Artisans du Monde | 14 rue de la Beaune - 93181 MONTREUIL sous Bois | Tél. 01 83 62 83 93