



**Artisans
du Monde**

Pour un commerce équitable

ÉTUDE DE FILIÈRE

SEPT. 2014

En co-édition avec :

CANOPÉ
ÉDITIONS

UNE FILIÈRE ÉQUITABLE EN BOLIVIE

LE CACAO de EL CEIBO

Une production biologique et
une transformation locale pour
répondre au changement climatique

Fédération Artisans du Monde - David Erhart et Mélanie POULAIN



© FADM / David ERHART et Mélanie POULAIN

Producteur de cacao d'une coopérative de l'organisation EL CEIBO, dans la région de l'Alto Beni, Bolivie.

SOMMAIRE

SOMMAIRE	3
1. LA PRODUCTION : D'OU VIENNENT LE CACAO ET LE CHOCOLAT ?	5
1.1. ORIGINE ET VARIETES DES CACAOS	5
1.2. LA COLONISATION A L'ORIGINE DU DEVELOPPEMENT DU CACAO ET DU CHOCOLAT	5
1.3. L'ITINERAIRE CULTURAL DU CACAO : A L'OMBRE DE LA FORET EQUATORIALE	6
1.4. PRODUIRE DU CACAO EN AGRO-ECOLOGIE : EXEMPLE DU SYSTEME AGRO FORESTIER DE EL CEIBO	7
1.4.1. <i>Vers l'agro-écologie pour une souveraineté alimentaire ?</i>	7
1.4.2. <i>La filière de production du cacao en Bolivie : un système agroforestier diversifié</i>	7
1.4.3. <i>La production agro-écologique du cacao El Ceibo</i>	7
1.4.4. <i>La certification biologique et le contrôle des parcelles</i>	8
1.4.5. <i>De la semence aux fèves de cacao séchées</i>	9
1.4.6. <i>Conséquences du changement climatique : développement des maladies</i>	11
1.5. EL CEIBO : UNE ORGANISATION COOPERATIVE PAR ET POUR LES PRODUCTEURS	12
1.5.1. <i>Histoire et projet d'EL CEIBO</i>	12
1.5.2. <i>Une organisation faitière, 3 branches et plusieurs activités !</i>	13
1.5.3. <i>Une organisation démocratique entièrement tournée vers ses membres de base : les producteurs</i>	13
2. CONTEXTE MONDIAL/REGIONAL : UNE FILIERE ULTRA-CONCENTREE	15
2.1. INFO SUR LE MARCHÉ MONDIAL DU CACAO, LES PRINCIPAUX ACTEURS	15
2.1.1. <i>La filière cacao : de nombreuses étapes mais des acteurs ultra concentrés</i>	15
2.1.2. <i>Les pays producteurs de cacao en 2013</i>	16
2.1.3. <i>Un quasi duopole des broyeurs de fèves</i>	16
2.1.4. <i>Cinq multinationales à la tête des produits chocolatés</i>	16
2.1.5. <i>Les consommateurs des pays du nord, loin devant</i>	17
2.2. LE CACAO, 3 ^e MARCHÉ ALIMENTAIRE MONDIAL ENTRE LIBERALISATION ET OLIGOPLES PRIVÉS	17
2.2.1. <i>Cotation boursière : un prix instable</i>	17
2.2.2. <i>Les taxes européennes sur le cacao transformé : un protectionnisme déguisé ?</i>	18
2.3. UNE FILIERE CONVENTIONNELLE FORTEMENT DESEQUILIBREE SOURCE DE PAUVRETE POUR LES PRODUCTEURS	19
2.3.1. <i>Un revenu insuffisant qui menace la sécurité alimentaire</i>	19
2.3.2. <i>Le travail des enfants</i>	20
2.3.3. <i>La déforestation</i>	20
2.4. LA FILIERE ALTERNATIVE CACAO EL CEIBO-BOLIVIE >>> CHOCOLAT ARTISANS DU MONDE : AGRO-ECOLOGIE ET COMMERCE EQUITABLE	20
3. LA TRANSFORMATION : DE LA FEVE DE CACAO AU CHOCOLAT	21
3.1. DE LA FEVE DE CACAO A LA PLAQUETTE DE CHOCOLAT : LES ETAPES	21
3.2. LES ENJEUX DE LA TRANSFORMATION DANS LA FILIERE EQUITABLE	22
3.2.1. <i>Panorama des partenaires des chocolats AdM</i>	22
3.2.2. <i>Le process de production : qualité et tradition !</i>	22
3.2.3. <i>Pourquoi ne pas importer de produits transformés d'El Ceibo ?</i>	23
3.2.4. <i>Importer du chocolat transformé par El Ceibo ?</i>	23
4. LA COMMERCIALISATION	25
4.1. LA FILIERE CONVENTIONNELLE : DOMINEE PAR LES GEANTS DE L'AGRO-ALIMENTAIRE	25
4.1.1. <i>La commercialisation et première transformation de la matière première aux mains de quelques groupes multinationaux</i>	25
4.1.2. <i>Les consommateurs des pays du nord, loin devant</i>	25
4.2. LA FILIERE ARTISANS DU MONDE	25
4.2.1. <i>L'importation et la transformation en Suisse (Bernrain)</i>	26
4.2.2. <i>Décomposition du prix sur la filière</i>	26
4.3. DIVERSIFIER LA COMMERCIALISATION : DES FILIERES EQUITABLES INTERNATIONALES AU MARCHÉ LOCAL	27
4.3.1. <i>Les différents marchés et clients</i>	27
4.3.2. <i>Le marché local dépasse les exportations à partir de 2010</i>	28
BIBLIOGRAPHIE ET SITOGRAFIE	29

Coordination : Secteur Relations avec les Partenaires du Sud – Fédération Artisans du Monde

Sortie : Mai 2018

Rédaction : David ERHART sur la base de l'étude de septembre 2014

Avec la relecture de : Canopé Lorraine.

Graphisme couverture et illustrations graphiques FAdM : Delphine CRAPLET – delphine.craplet@hotmail.com

1. LA PRODUCTION : D'OÙ VIENNENT LE CACAO ET LE CHOCOLAT ?

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 « Cacaouaa », 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

1.2. LA COLONISATION À L'ORIGINE DU DÉVELOPPEMENT DU CACAO ET DU CHOCOLAT

Le marché du chocolat qui représente aujourd'hui la 3^{ème} denrée agricole la plus échangée au niveau international après le sucre et le café, est né de la découverte du cacao par les conquistadors espagnols en Amérique latine, qui le ramenèrent en Espagne d'où il se répandit à travers le monde, une fois son utilisation culinaire adaptée (sucre) et assurée par le développement des technologies agro-alimentaires. En effet, au 18^e siècle, l'arrivée des machines hydrauliques assurera une transformation des fèves de cacao à plus large échelle et au 19^{ème} 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.

Mais avant cela, le cacao lui-même a vu son histoire et son développement à travers le monde lié aux dynamiques de colonisations : via les Espagnols d'abord, puis les Portugais, les Hollandais et les Anglais, qui 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.

1.3. L'ITINÉRAIRE CULTURAL 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'Équateur, 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. Parce qu'elle nécessite un travail précis et permanent, la culture du cacao n'est pas adaptée aux méthodes mécanisées.

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.

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.

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 de parcelle de cacao agroforestier / Photo d'une fleur de cacaoyer / Photo d'un tas de cabosses

1.4. PRODUIRE DU CACAO EN AGRO-ÉCOLOGIE : EXEMPLE DU SYSTÈME AGRO FORESTIER DE EL CEIBO

1.4.1. VERS L'AGRO-ÉCOLOGIE POUR UNE SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE ?

Il faut différencier le choix du mode de production et le modèle politique agricole dans lequel il s'insère : depuis 25 ans, les politiques néolibérales et leur modèle capitaliste ont profondément modelé le monde agricole. Spécialisation des productions, intensification avec des intrants chimiques de synthèse, etc., avec les conséquences sociales et environnementales que l'on connaît.

Face à cette évolution, un modèle politique agricole fondé sur la souveraineté des peuples et des pays à choisir leur production et à protéger ces dernières selon leurs critères est né : la souveraineté alimentaire. Corollaire de ce modèle politique, les pratiques agricoles sont elles aussi le résultat de choix : ainsi, dans un objectif de souveraineté et d'autonomie mais aussi de souci de préservation des ressources naturelles, l'agro-écologie est née. Pratique agricole autant que philosophie de travail pour les paysans, ce modèle de production fait le pari d'utiliser au mieux les potentialités multiples et complexes des écosystèmes agricoles tout en les préservant : utiliser la biodiversité plutôt que de lutter contre elle, utiliser le sol et le respecter comme un élément vivant, associer les cultures, etc., sont autant de pratiques agro-écologiques qui, dans les contextes agro-climatiques et socio-économiques des pays du sud montrent de grandes capacités d'amélioration des rendements et des productions (donc de l'alimentation et des revenus des populations rurales) tout en préservant les ressources.

1.4.2. LA FILIÈRE DE PRODUCTION DU CACAO EN BOLIVIE : UN SYSTÈME AGROFORESTIER DIVERSIFIÉ

La zone de l'Alto-Beni, 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'Amazone) 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.

Les exploitations sont en moyenne de 12 ha (entre 10 et 15) et sont issues de la réforme agraire des années 50 et du programme de colonisation de l'orient. Le système agraire de production est donc très diversifié et répond aux besoins alimentaires des familles.

1.4.3. LA PRODUCTION AGRO-ÉCOLOGIQUE DU CACAO EL CEIBO

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 culturelle 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.



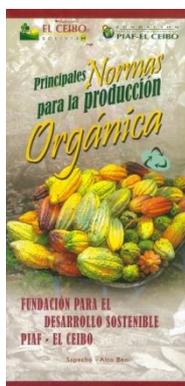
Photos de parcelles de producteurs sous le SAF (Système Agro Forestier)

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).

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.

1.4.4. 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-forestiers pour la culture du cacao,
- contrôle manuel des maladies et désherbage manuel (avec des outils motorisés si besoin, mais sans produits).

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.

1.4.5. 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 et production de plants qui seront vendus à prix coutant,



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

- Du semis à la récolte :
 - 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

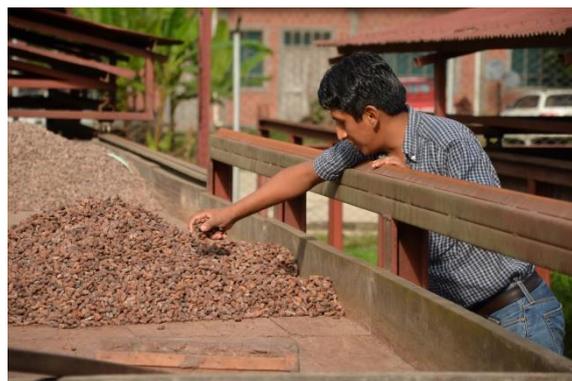
Remarque : il faut 3 quintaux (300 kg) de cacao baveux pour obtenir 1 quintal de fèves sèches fermentées.

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

1.4.6. 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. 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.

1.5. EL CEIBO : UNE ORGANISATION COOPÉRATIVE PAR ET POUR LES PRODUCTEURS

1.5.1. HISTOIRE ET PROJET D'EL CEIBO

En 1977, 12 coopératives de producteurs de cacao, issues de la réforme agraire et de la colonisation pionnière de l'est bolivien, se rassemblent pour gagner en force collective et décident alors de créer une coopérative faîtière : 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.

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 :

7 principes 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

1.5.2. UNE ORGANISATION FAÏTIÈRE, 3 BRANCHES ET PLUSIEURS ACTIVITÉS !

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. 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 faïtière 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 Finanzera para el Desarrollo) qui fournit des services de microcrédit aux membres pour financer des projets. *voir encadré.*

1.5.3. UNE ORGANISATION DÉMOCRATIQUE ENTIÈREMENT TOURNÉE VERS SES MEMBRES DE BASE : LES PRODUCTEURS

Les membres de l'organisation

- Les membres de la coopérative faïtière sont les coopératives de producteurs.
- Les membres des coopératives 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).

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. 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 :
- ➔ 50 % distribués aux coopératives qui décident localement des affectations.

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 ! 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 !

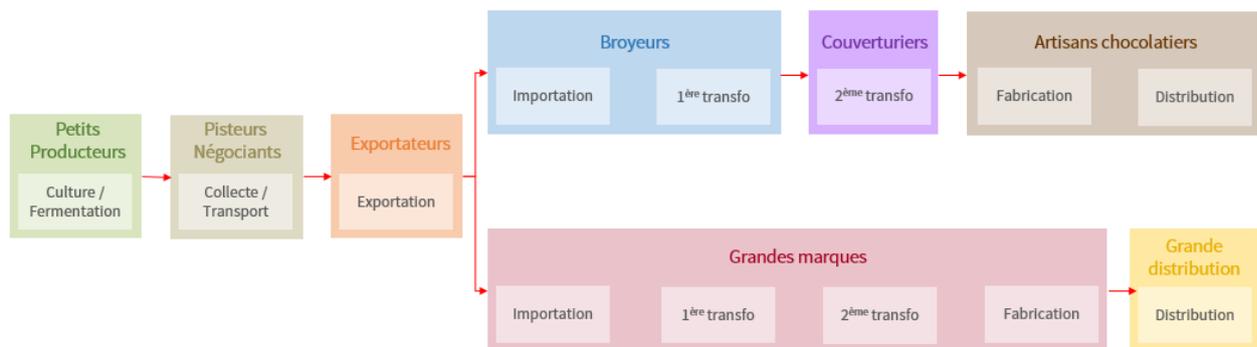
2. CONTEXTE MONDIAL/RÉGIONAL : UNE FILIÈRE ULTRA-CONCENTRÉE

2.1. INFO SUR LE MARCHÉ MONDIAL DU CACAO, LES PRINCIPAUX ACTEURS

2.1.1. LA FILIÈRE CACAO : DE NOMBREUSES ÉTAPES MAIS DES ACTEURS ULTRA CONCENTRÉS

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...

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...



Structure générale de la chaîne de valeur du cacao jusque dans les années 1980
Source : BASIC

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 !

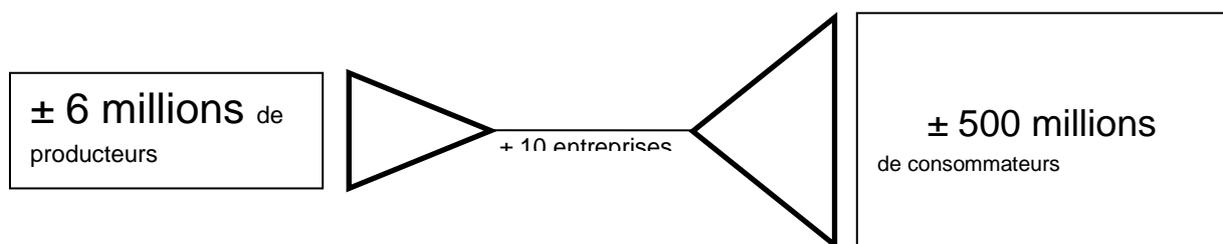
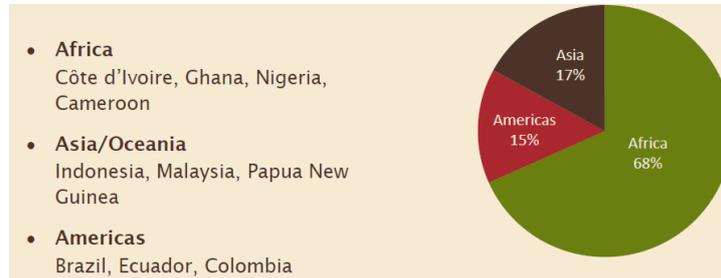


Schéma de l'extrême concentration de la filière cacao mondiale –David ERHART

2.1.2. 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>

L'essentiel de la production mondiale de cacao est réalisé par des petits producteurs en agriculture familiale sur des plantations de moins de 10 hectares. Seulement 10% de la production est réalisée sur quelques grandes plantations en Amérique latine et en Asie. Parce que la culture du cacao nécessite beaucoup de main d'œuvre, il est plus avantageux de fragmenter la production et de la laisser aux mains de petits agriculteurs que d'établir de grandes plantations avec de nombreux salariés.

2.1.3. 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 !).

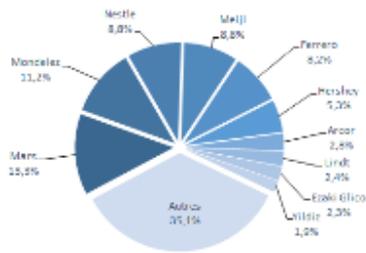
Suite à ces phénomènes de concentration, les deux nouveaux groupes, Cargill (Etats unis) et Barry Callebaut (Suisse) représentent environ 60 % des capacités mondiales de broyage de cacao (35 % pour Cargill et 25 % pour Barry Callebaut) !

2.1.4. CINQ MULTINATIONALES À LA TÊTE DES PRODUITS CHOCOLATÉS

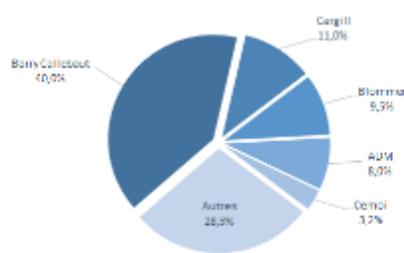
85% du marché du chocolat est entre les mains de 6 multinationales :

- 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,
-

Grandes marques chocolat - International (2013)



Chocolat de couverture - International (2013)



Broyeurs - International (2013)

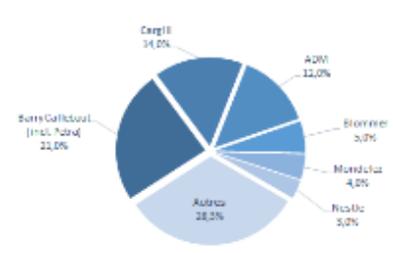
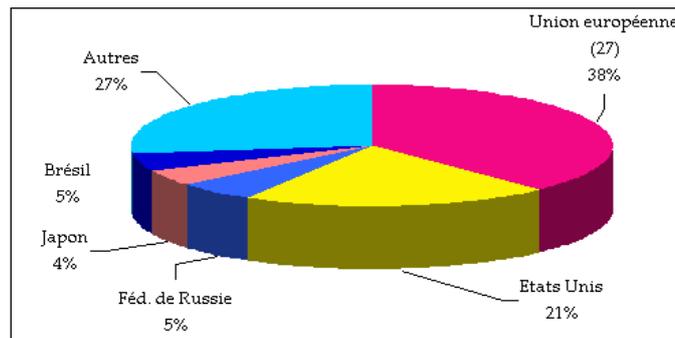


Figure 11. Parts de marché respectives des grandes marques, fabricants de chocolat et broyeurs de cacao
Source : BASIC, d'après les informations publiées par Barry Callebaut et Candy Industry (2014)

2.1.5. LES CONSOMMATEURS DES PAYS DU NORD, LOIN DEVANT



Répartition des consommations de cacao par pays 2010

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

2.2.LE CACAO, 3E MARCHÉ ALIMENTAIRE MONDIAL ENTRE LIBÉRALISATION ET OLIGOPOLES PRIVÉS

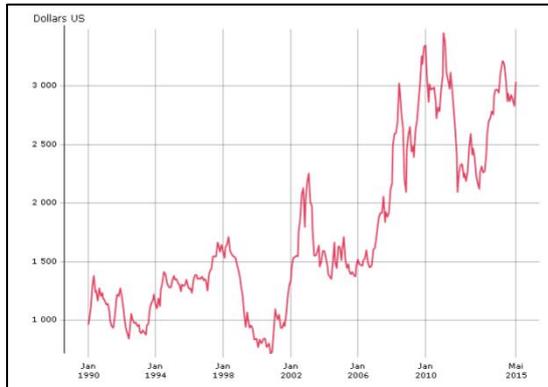
En tant que denrée stratégique (le cacao est la 3^{ème} denrée agricole la plus échangée au niveau international après le sucre et le café), le commerce international du cacao a connu plusieurs périodes de régulations (via l'OICC) tendant, avec l'avènement des politiques libérales des années 80 à nos 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...

2.2.1. 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. 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.



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

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.

2.2.2. 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. Pour cela, il existe des barrières tarifaires qui freinent considérablement l'importation de produits transformés en raison de "commodités stratégiques".

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 (c'est-à-dire appliqué à la valeur de la marchandise et non à sa quantité) 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.

2.3. UNE FILIÈRE CONVENTIONNELLE FORTEMENT DÉSÉQUILBRÉE 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...

2.3.1. UN REVENU INSUFFISANT QUI MENACE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

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

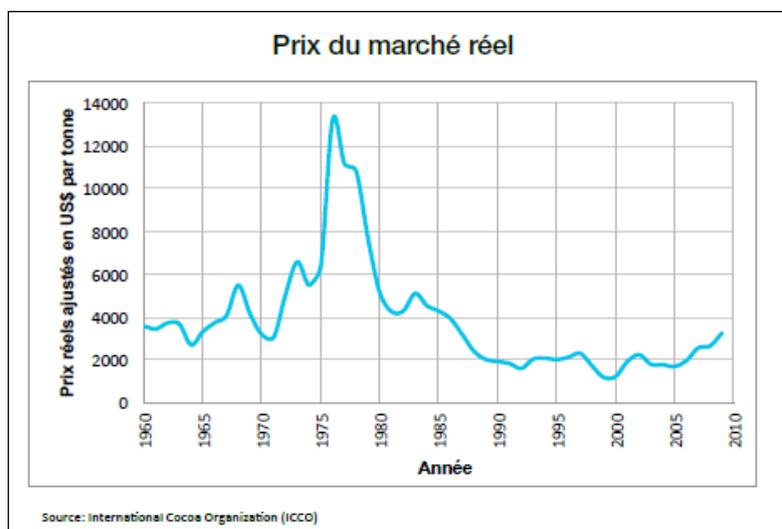
Les petits producteurs de cacao sont le plus souvent mal informés sur les variations locales des prix. Cette méconnaissance profite évidemment aux intermédiaires qui achètent généralement de façon abusive en dessous des prix du marché et revendent au prix fort.

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 cacaoiculteurs 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.



2.3.2. 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. 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.

2.3.3. LA DÉFORESTATION

Pour maintenir leurs rendements et leurs revenus, l'un des seuls moyens à disposition des producteurs est d'étendre leurs parcelles et de prendre sur la forêt. En Côte d'Ivoire on estime qu'environ 2 millions d'hectares ont disparu depuis les années 1960 à cause du cacao.

En Amérique latine le phénomène est moindre compte tenu du modèle agro-forestier de production classique.

2.4.LA FILIÈRE ALTERNATIVE CACAO EL CEIBO-BOLIVIE >> CHOCOLAT ARTISANS DU MONDE : AGRO-ÉCOLOGIE ET COMMERCE ÉQUITABLE

Face à une filière dominée par les multinationales de l'agro-alimentaire qui s'appuient sur l'exploitation des producteurs, s'est construite au fil des 25 dernières années une filière de commerce équitable, s'appuyant sur une organisation forte de producteurs, un modèle de production agro-écologique, une répartition équitable de la valeur ajoutée et un projet de développement autonome. (voir partie 1 3 et 4)

Cette filière est celle d'Artisans du Monde – EL Ceibo qui propose aujourd'hui une large gamme de chocolats dans un réseau de boutiques associatives et militantes qui tentent de montrer au quotidien qu'on peut construire un autre commerce basé sur le respect des droits humains et sur la justice économique entre producteurs et consommateurs.

3. LA TRANSFORMATION : DE LA FÈVE DE CACAO AU CHOCOLAT

3.1. DE LA FÈVE DE CACAO À LA PLAQUETTE DE CHOCOLAT: LES ÉTAPES

En résumé, à partir des fèves de cacao sont fabriqués 3 produits semi transformés :

- 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).



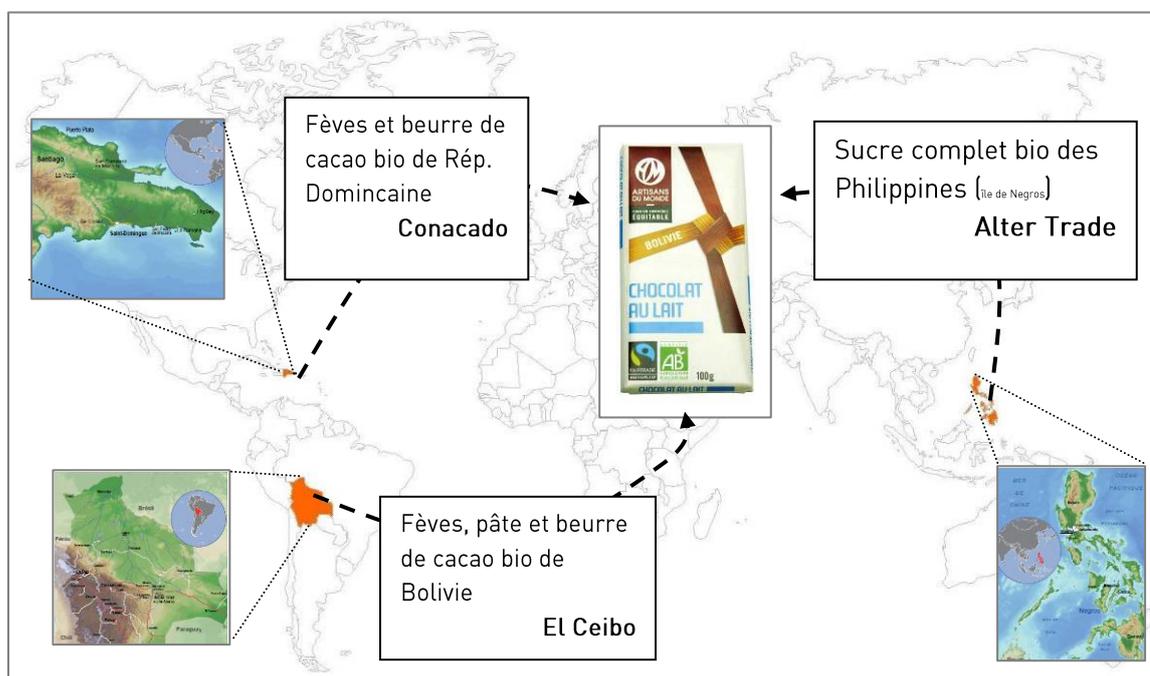
Processus de fabrication des différents types de chocolats à partir des fèves de cacao et des produits additionnels

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

3.2.LES ENJEUX DE LA TRANSFORMATION DANS LA FILIÈRE ÉQUITABLE

3.2.1. 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

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), Coopeagr El General-Costa Rica (café), etc.

3.2.2. 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.

L'origine des matières premières des chocolats 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)

3.2.3. POURQUOI NE PAS IMPORTER DE PRODUITS TRANSFORMÉS D'EL CEIBO ?

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 processus 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.*

3.2.4. IMPORTER DU CHOCOLAT TRANSFORMÉ PAR EL CEIBO ?

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.

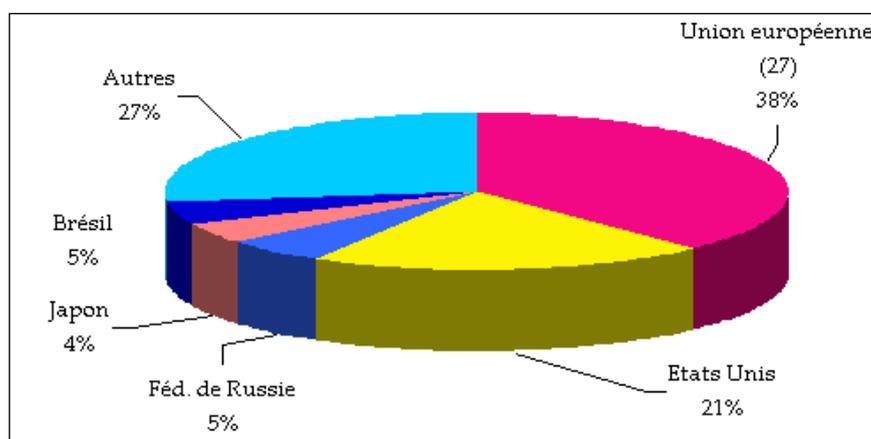
4. LA COMMERCIALISATION

4.1. LA FILIÈRE CONVENTIONNELLE : DOMINÉE PAR LES GÉANTS DE L'AGRO-ALIMENTAIRE

4.1.1. LA COMMERCIALISATION ET PREMIÈRE TRANSFORMATION DE LA MATIÈRE PREMIÈRE AUX MAINS DE QUELQUES GROUPES MULTINATIONAUX

Comme détaillé dans les paragraphes 2.1.2 et 2.1.3 précédents, la filière conventionnelle est marquée par une concentration extrême des acteurs : un quasi dupole au niveau des broyeurs de fèves (Cargill et Barry Callebaut) et six multinationales qui dominent (85%) le marché des produits chocolatisés.

4.1.2. LES CONSOMMATEURS DES PAYS DU NORD, LOIN DEVANT



Répartition des consommations de cacao par pays 2010

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

4.2. LA FILIÈRE ARTISANS DU MONDE

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>).

Ils sont ensuite livrés en France à Solidar'Monde, la centrale d'achat d'Artisans du Monde, d'où ils vont être distribués dans le réseau des 130 boutiques associatives AdM.

4.2.1. 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.

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.

4.2.2. 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 !)

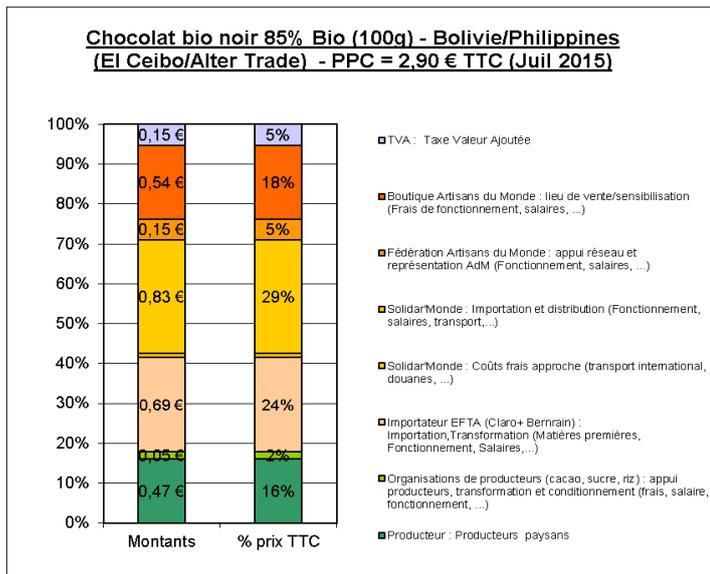


Schéma décomposition du prix d'une tablette de chocolat AdM.



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€

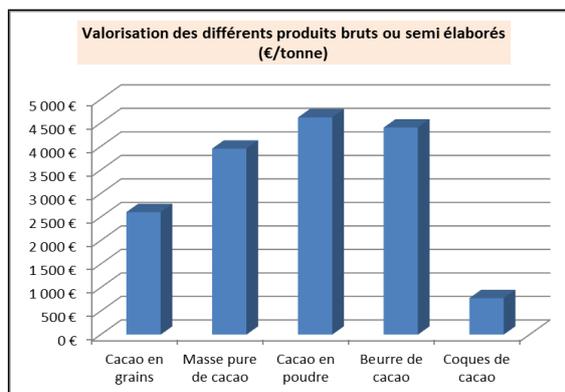
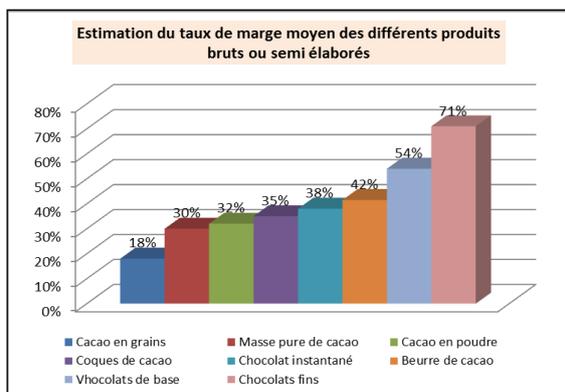
4.3. DIVERSIFIER LA COMMERCIALISATION : DES FILIÈRES ÉQUITABLES INTERNATIONALES AU MARCHÉ LOCAL

4.3.1. 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.
- sur le marché national par la vente directe et les circuits de distribution
- sur le marché national par la vente de produits semi élaborés à des usines boliviennes

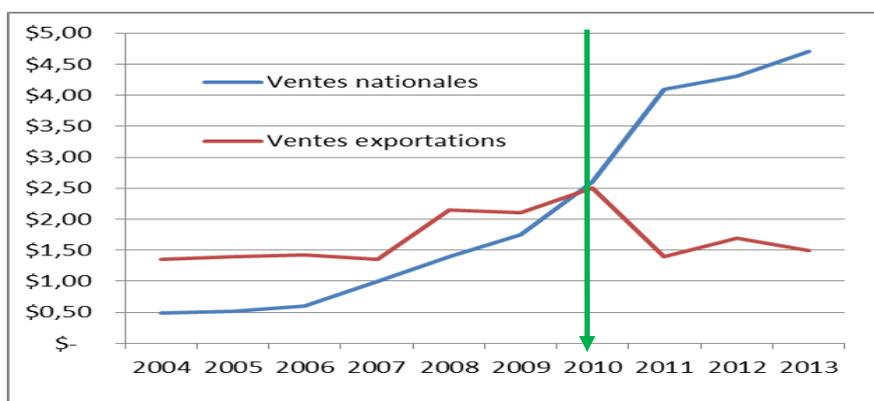
La valorisation du cacao est évidemment plus forte au travers des produits semi-transformés et finis comme le montre le graphique ci-contre.



Taux de marge et valorisation des différents produits transformés

4.3.2. 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 fins, est une véritable tendance de fond du marché d'El Ceibo.



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

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.

BIBLIOGRAPHIE ET SITOGRAPHIE

- <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/>
- 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
- 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>
- Organisation internationale du cacao; [http://www.imf.org/external/np/exr/ib/2 ... 32102f.htm](http://www.imf.org/external/np/exr/ib/2...32102f.htm)
- <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://info.artisanat-bolivie.com>
- [Exposition de France Amérique latine : Bolivie l'espoir d'un peuple \(http://www.franceameriquelatine.org/spip.php?article490 \)](http://www.franceameriquelatine.org/spip.php?article490)
- [Exposition de France Amérique latine : Bolivie l'espoir d'un peuple \(http://www.franceameriquelatine.org/spip.php?article490 \)](http://www.franceameriquelatine.org/spip.php?article490)
- 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.sosfaim.be/pdf/publications/defis_sud/82/pablo_solon.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.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://immersionameriquelatinepaysanne.wordpress.com/2012/11/12/>
- <http://piafelceibo.com/>
- <http://www.elceibo.org/ceibo/en/index.php>
- http://www.rimisp.org/wp-content/files_mf/1368560421informe_el_ceibo.pdf

- <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
- 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
- [Etude documentaire de François MALTERRE, AdM Paris 15 – 2002](#)
- [Sweetness follows, 2nd edition, TCC, août 2008.](#)
- [Brochure Fairtrade International Max Havelaar – cacao et commerce équitable -2011](#)
- [Declics Oxfam MdM – n°3 automne 2010](#)
- [« 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](#)
- [« 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](#)
- [Issu de l'étude « L'économie du cacao – German Huanca Luna – 2004](#)
- [Données issues de la mission de terrain de juin 2014.](#)
- [Compte rendu d'évaluation menée par CLARO en 2012](#)
- [Etude LE Basic sur les filières cacao conventionnelles, durables et équitable, 2016](#)



Artisans du Monde

Pour un commerce équitable

Artisans du Monde est le 1^{er} réseau associatif spécialisé de **commerce équitable** en France. Un réseau de plus de 150 associations locales et membres associés, animé par 6000 bénévoles et 54 salarié·e·s 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 artisan·e·s et paysan·e·s défavorisé·e·s de vivre dignement et d'être acteurs de leur développement, ainsi qu'aux consommateurs de devenir des citoyen·ne·s actif·ive·s dans leurs choix de consommation tout en contribuant, à un niveau plus global, à changer les règles et pratiques du commerce international.



Cette étude de filière a été réalisée pour le kit pédagogique "**Consommer responsable : l'alimentation**" co-édité avec CANOPÉ, le réseau de création et d'accompagnement pédagogiques. Opérateur public du ministère de l'Éducation nationale, Réseau Canopé participe activement à la transformation des apprentissages et accompagne pleinement ceux qui la vivent au quotidien. Il propose un ensemble de ressources et de services innovants à destination de l'ensemble de la communauté éducative.

www.reseau-canope.fr

Date d'édition & Dépôt légal : sept. 2014

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

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

Mallette Pédagogique réalisée avec le concours financier de :



www.artisansdumonde.org

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