

**Bibliothèque  
et Archives  
nationales**

**Québec**



Le présent fichier est une publication en ligne reçue en dépôt légal, convertie en format PDF et archivée par Bibliothèque et Archives nationales du Québec. L'information contenue dans le fichier peut donc être périmée et certains liens externes peuvent être inactifs.

Version visionnée sur le site Internet d'origine le 26 mars 2009.

Section du dépôt légal

**Équiterre**

Pour des choix écologiques, équitables et solidaires

Commerce équitable

Acheter équitable

Exiger équitable

Produits équitables

le café

le coton

la banane

le thé

**le cacao**

le sucre

l'artisanat

le karité

Outils d'action

Liens

Conférences

Bottin Équiterre

Boutique

Soutenez Équiterre



Nouveau certificat en  
coopération internationale

&gt;&gt;&gt;

## Commerce équitable



## Le cacao

- [Le commerce conventionnel du cacao](#)
- [À la découverte du chocolat équitable](#)
- [Cuisinez avec du chocolat équitable](#)

**Le commerce conventionnel du cacao****Table des matières**

- [De breuvage sacré à exportation de masse](#)
- [La culture du cacaoyer](#)
- [Le commerce international du cacao](#)
- [Un produit vedette au Canada et au Québec](#)
- [Du cacao au chocolat](#)
- [La fixation des prix du cacao](#)
- [Impacts sociaux et environnementaux](#)

**De breuvage sacré à exportation de masse**

(i) Utilisé depuis plus de 2600 ans comme boisson et plante médicinale, le cacaoyer est originaire de l'Amérique latine. Les Mayas et les Aztèques considéraient le fruit du cacaoyer comme un présent des dieux. Chez les Mayas, dont l'étendue de l'empire correspondrait actuellement au sud du Mexique et au Guatemala, les prêtres préparaient à partir des fèves de cacao un breuvage épicé et froid, évoquant fertilité et prospérité. Les fèves de cacao étaient si valorisées par ces anciens peuples autochtones qu'elles étaient également reconnues et employées comme monnaie d'échange.

C'est lors de l'arrivée des conquistadores au Mexique, au début du 16<sup>e</sup> siècle, que les Européens découvrirent le cacao. Contrairement à l'or des Aztèques, le cacao n'attira pas immédiatement la convoitise des Européens. Il fallut réduire l'amertume du breuvage de cacao et y ajouter du sucre pour que l'élite européenne l'apprécie. Pour fournir en cacao sa classe aristocrate, l'empire espagnol implanta sa culture au Mexique, au Guatemala, en Équateur et au Venezuela. À la fin du 17<sup>e</sup> siècle, la population autochtone, en grande partie décimée, ne fut plus suffisante pour produire la quantité de cacao exigée. Pour développer l'industrie cacaoyère de l'Amérique latine, les puissances européennes se tournèrent vers une nouvelle main-d'œuvre à bon marché: des esclaves en provenance de l'Afrique de l'Ouest.

Au 19<sup>e</sup> siècle, un tournant important s'opéra dans le monde du chocolat. L'invention de la presse hydraulique pour extraire le beurre de cacao par le Hollandais Van Houten et la mise au point du processus de fabrication du chocolat solide et au lait jetèrent les bases pour le déploiement d'une vaste industrie chocolatière. Le chocolat, auparavant réservé à l'élite, devint accessible à un nombre croissant de consommateurs du Nord. La production de cacao devait encore augmenter et dès la fin du 19<sup>e</sup> siècle, elle fut dirigée vers les colonies africaines, qui avaient auparavant fourni les esclaves à l'industrie cacaoyère de l'Amérique latine.

De nos jours, le cacao est produit dans les régions tropicales de l'Amérique latine, de l'Afrique de l'Ouest et de l'Asie. Avec 70% de la production mondiale, l'Afrique de l'Ouest est de loin le plus important fournisseur de cacao, 43% étant attribuable à la Côte d'Ivoire et 13% au Ghana.

### La culture du cacaoyer



Principaux pays producteurs de cacao (produisant individuellement plus de 10 000 tonnes): Côte d'Ivoire, Indonésie, Ghana, Nigéria, Cameroun, Brésil, Équateur, Malaisie, Papouasie-Nouvelle-Guinée, République Dominicaine, Colombie, Mexique.

Source: [International Cocoa Organization](#)

(ii) Le cacaoyer peut atteindre près de 10 mètres lorsqu'il est en forêt, mais pour faciliter la récolte, il est généralement entretenu à une hauteur de 4 à 8 mètres. Il peut produire jusqu'à 150 fruits - ou cabosses - par année, contenant chacune de 30 à 40 graines. Les cabosses mûrissent pendant toute l'année, mais sont récoltées au cours de deux périodes qui varient selon les pays. Les cultivateurs cueillent les cabosses à l'aide d'un grand couteau puis, généralement à l'aide d'une machette ou d'un sécateur, ils ouvrent le fruit dans le sens de la longueur pour en dégager les graines. Celles-ci sont ensuite fermentées, c'est-à-dire qu'elles sont disposées dans des caisses spéciales et enveloppées de feuilles de bananiers pour une durée de 2 à 8 jours. Après cette période, elles seront séchées au soleil. C'est au cours de la fermentation que les fèves perdent un peu de leur amertume, ce qui est essentiel pour obtenir un cacao de qualité. On appelle fèves de cacao les graines qui ont été fermentées et séchées. Par la suite, la majorité de la production de fèves sera emballée et transportée jusqu'à la capitale ou le centre de la ville. Les fèves seront alors expédiées dans les pays acheteurs, essentiellement des pays industrialisés, où les autres étapes de la transformation auront lieu.



Photo: Stephan Schwab

### L'autosuffisance ou l'économie de survie

Sauf au Brésil et en Malaisie, où l'on trouve de larges plantations, la culture du cacao est effectuée par de petits producteurs. 90% du cacao est cultivé sur des fermes familiales de moins de 5 hectares. La production du cacao est de loin le principal gagne-pain des Ghanéens puisque, sur une population de 19 millions, au moins un million de fermiers et de gardiens vivent de la culture du cacao (iii). En

Côte d'Ivoire, on compte environ 500 000 fermes de cacao.

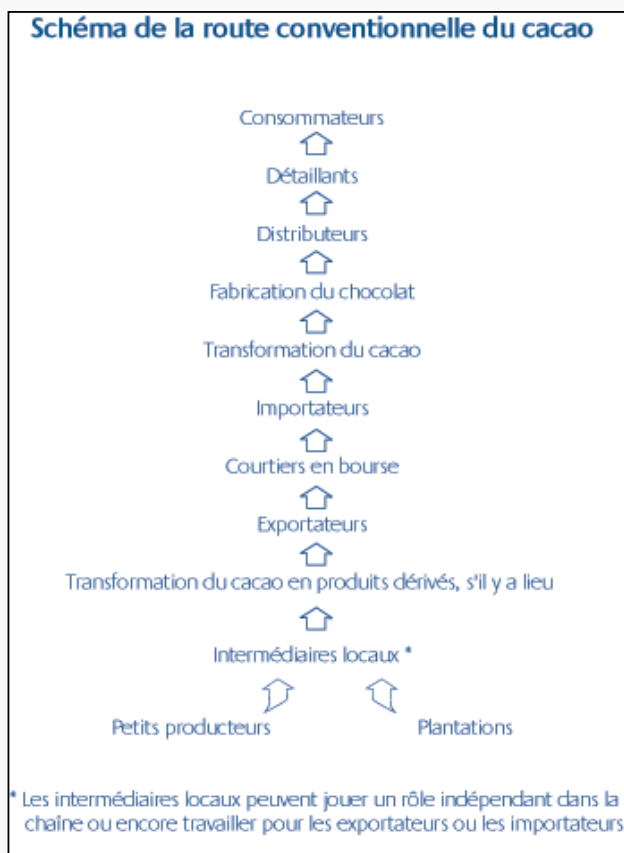
Très symbolique pour la culture locale, la ferme de cacao représente souvent le seul bien que les familles possèdent. Les petits cultivateurs récoltent avec soin le cacao et utilisent les parties non commercialisées, comme la cabosse, pour fabriquer des produits de base tels que du fertilisant, de la nourriture pour animaux et du savon. Lorsque c'est possible, les familles cultivent aussi des fruits et des légumes et élèvent des animaux. Cette diversification permet de satisfaire certains besoins alimentaires de la famille. Néanmoins, les revenus associés à la vente du cacao leur permettent d'acheter des produits importés, de couvrir les frais d'éducation, des soins de santé et parfois même, pour les plus chanceux, d'économiser pour répondre aux urgences du moment. (iv)

### Le commerce international du cacao

Les produits dérivés du cacao entrent non seulement dans la fabrication du fameux chocolat, mais aussi dans une foule de produits tels que le savon, les cosmétiques et les produits thérapeutiques.

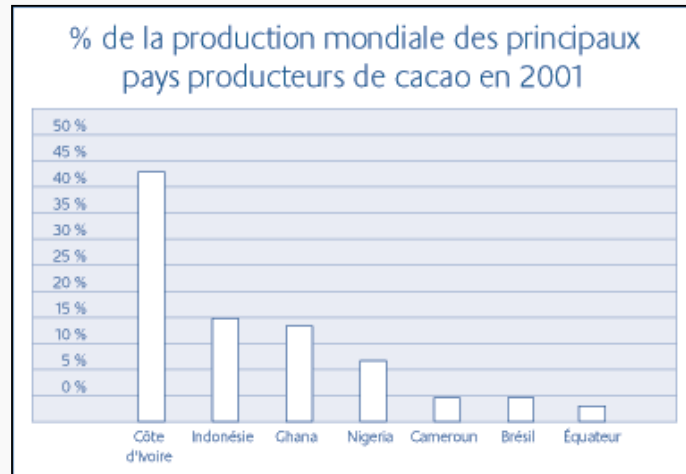
Une fois fermentées, torréfiées et broyées, les fèves de cacao sont généralement exportées vers les pays acheteurs, essentiellement des pays industrialisés, où la transformation en beurre, en liqueur et en poudre sera effectuée. Le principal acheteur de fèves de cacao est l'industrie chocolatière de transformation et de confection, dominée par un petit nombre de très grandes entreprises.

Malgré leur imposant volume de production, les pays producteurs sont ceux qui ont le moins de pouvoir pour influencer le marché. Les millions de petits agriculteurs, dont le revenu dépend essentiellement de la vente de cacao, sont désavantagés lorsqu'il s'agit de négocier avec les multinationales. Ils bénéficient peu des ressources et de l'accès direct à l'information sur l'évolution du marché. Les bénéfices engendrés par le commerce international sont répartis inégalement. Tandis que les exportations des pays producteurs de cacao se chiffrent à 2 milliards de dollars par an, les ventes réalisées par les confiseurs atteignent 60 milliards de dollars(v).



### La production et la consommation du cacao

Le cacao est cultivé dans les régions chaudes et humides d'Afrique, d'Asie et d'Amérique latine. Ce produit est la troisième denrée alimentaire la plus commercialisée après le café et le sucre (vi). La production de cacao est très concentrée. En 2001, les sept principaux pays producteurs de cacao étaient responsables de près de 90% de la production mondiale. Leur production est illustrée dans le graphique ci-dessous.



Source: National Geographic, novembre 2002, p.8-9

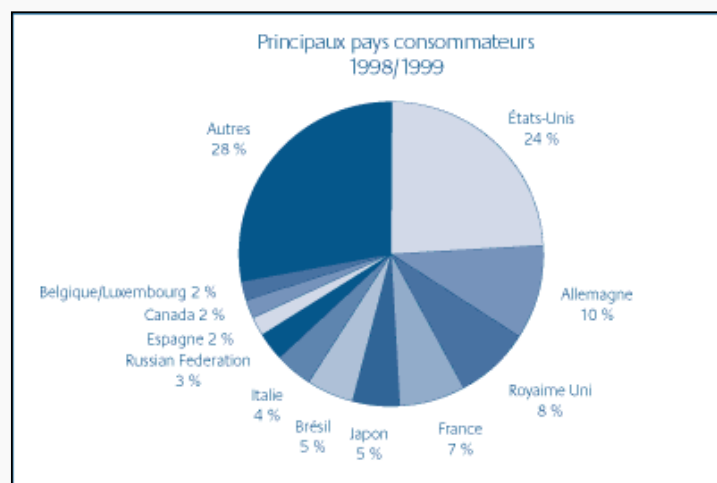
La culture et les ventes de cacao sont très significatives pour plusieurs pays. En Côte d'Ivoire et au Ghana, où était produit en 2001 respectivement 43% et 13% du cacao, plus du tiers des revenus d'exportation du pays proviennent de cette denrée. En Afrique, le Nigeria et le Cameroun sont les deux autres importants pays producteurs. (vii)

Bien qu'à la source de la culture de cacao, l'Amérique latine ne produit plus que 13% du volume mondial, réparti principalement entre le Brésil (4,5%), l'Équateur (3%), la République Dominicaine (1,5%), la Colombie (1%) et le Mexique (1%).

En Asie, la production du cacao s'est développée à partir de la fin des années 70 et s'est accrue rapidement pour atteindre aujourd'hui 18% de la production mondiale. La culture du cacao repose principalement sur l'Indonésie (15%), la Malaisie (1,5%) et la Papouasie-Nouvelle-Guinée (1,5%). (viii)

### Les États-Unis: principaux consommateurs de chocolat

Bien qu'il soit produit dans les pays du Sud, le chocolat est principalement consommé dans les pays industrialisés. Les États-Unis sont les plus grands consommateurs de chocolat. En 2000, les Américains ont mangé 3,3 milliards de livres de chocolat, représentant 13 milliards de dollars US (ix).



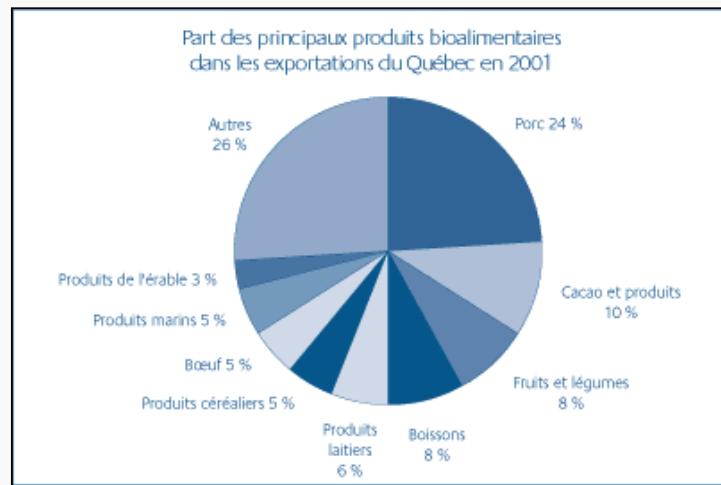
Source: CNUCED

## Un produit-vedette au Canada et au Québec

En 2001, le Canada a importé pour plus de 89 millions de dollars CAN de fèves de cacao, dont 46% en provenance de la Côte d'Ivoire, 19% de l'Indonésie, et le reste principalement de l'Équateur, du Nigeria, du Cameroun et de la République Dominicaine.

Au Québec, 66% des importations en fèves de cacao proviennent de l'Afrique de l'Ouest. (x)

Les produits du cacao constituent le deuxième produit bioalimentaire d'exportation du Québec, juste après le porc. En 2001, la province a exporté pour 315 millions de dollars CAN de produits du cacao, soit trois fois la valeur des exportations des produits de l'érable.



Source: MAPAQ, Export Écho Import

Les États-Unis, principal pays consommateur de chocolat, absorbent 98% du total de ces exportations. En 2001, les États-Unis ont importé pour 2,3 milliards de dollars US de cacao et de produits dérivés, dont 30% en provenance du Canada, leur principal partenaire commercial pour les produits du cacao.

Du total des importations canadiennes de fèves de cacao, 83% sont dirigées vers le Québec, où le potentiel de transformation est très important, étant donné la présence à Saint-Hyacinthe d'une filiale de la transnationale Barry-Callebaut. Le journal *Les Affaires* illustre bien cette réalité par cette citation: «Au Québec, le chocolat, c'est un peu comme l'automobile, l'affaire d'une grande société qui assure toute l'activité du secteur. Elle est la logique de la division internationale du travail. Callebaut à Saint-Hyacinthe, c'est notre GM du chocolat. (xi)»

## Du cacao au chocolat

### La transformation du cacao

(xii) La transformation du cacao et la fabrication de chocolat sont deux procédés différents. La transformation correspond aux étapes de torréfaction et de broyage des fèves de cacao. La pâte, le beurre et la poudre de cacao qui en résultent sont vendus à l'industrie alimentaire et aux entreprises chocolatières.

À l'échelle mondiale, quatre transformateurs de cacao, soit Cargill, Archer Daniel Midland (ADM), Barry-Callebaut et Hosta, contrôlent 40% du marché mondial. Il n'est pas rare que les transnationales contrôlent toutes les étapes de la commercialisation des produits du cacao, jusqu'à la fabrication de chocolat. À elles seules, les multinationales Barry-Callebaut et Archer Daniel Midland (ADM) exportent 50% de la production de cacao de la Côte d'Ivoire (xiv).

La situation au Canada reflète la réalité du commerce international puisque la plupart des grandes entreprises y ont installé des usines de transformation. Au pays, les plus importants transformateurs sont Barry-Callebaut (situé au Québec),

Nestlé, Hershey et Cadbury (situés en Ontario). Au Canada, ces quatre entreprises contrôlent 97% de la transformation du cacao (xv).

### La fabrication du chocolat

(xvi) Sur le plan mondial, seulement 6 transnationales contrôlent 80% de la distribution de masse des principales marques de chocolat. Il s'agit de Mars, Hershey, Phillip Morris, Nestlé, Cadbury-Schweppes et Ferrero. Ces entreprises peuvent contrôler toutes les étapes de la chaîne du cacao, dont la transformation et la fabrication de chocolat, ou encore concentrer leurs activités sur la fabrication. Dans l'une ou l'autre des situations, tous leurs profits sont conservés à l'intérieur de leurs filiales.

Les petites entreprises de fabrication de chocolat, comme les chocolatiers, les restaurateurs ou les pâtisseries, fabriquent aussi une gamme de produits à base de cacao et font face à la concurrence des géants du chocolat.



Source: CNUCED

### De faibles bénéfices pour les pays producteurs

Les pays producteurs reçoivent peu des bénéfices engendrés par la transformation du cacao puisqu'ils exportent principalement les fèves de cacao non transformées.

En 2000, les pays producteurs commercialisaient (xvii):

- 90% des fèves de cacao;
- Moins de 50% du beurre de cacao;
- 33% de la poudre de cacao;
- 4% du chocolat.

La transformation du cacao pourrait améliorer la position des pays producteurs et leur procurer un meilleur revenu. Toutefois, cette activité lucrative se heurte à différents obstacles (xviii):

- La transformation repose sur l'offre locale de cacao. Dans les pays producteurs, l'offre est saisonnière puisque, contrairement aux transnationales, ceux-ci n'ont pas les énormes capitaux nécessaires au maintien d'importants stocks de cacao.
- Les mesures protectionnistes imposées par les pays industrialisés restreignent les possibilités d'exportation de produits transformés. Les

tarifs douaniers des marchés industrialisés sont proportionnels au degré de transformation du produit. Depuis 1994, les nouveaux accords commerciaux internationaux ont fixé les taxes suivantes: 1,5% pour les fèves de cacao, 12% pour la liqueur, 9% pour le beurre et 12% pour la poudre. Les tarifs ne sont pas les mêmes pour tous les pays, mais varient selon ce qu'on nomme leur «degré de développement».

- Même sur le marché local, les petits fabricants de chocolat font face à une compétition féroce. D'abord, la demande locale est très faible puisque le cacao constitue un produit de luxe hors d'accès pour la majorité de la population. Ensuite, les petites entreprises locales doivent faire face au chocolat produit à faibles coûts par les transnationales (xix).

### Vers du chocolat sans trop de cacao

(xx) Paradoxalement, alors que les transnationales détiennent déjà un pouvoir très important, une directive votée en juin 2000 par l'Union européenne contribuera à renforcer leur position. Cette nouvelle loi autorise l'utilisation de graisses végétales (karité, noyaux de mangue, huile de palme, etc.) comme substituts au beurre de cacao jusqu'à concurrence de 5% du poids total du chocolat. Selon l'Organisation internationale du cacao (OIC), la nouvelle politique européenne pourrait engendrer une réduction de la demande de 200 000 tonnes de cacao par année. Pour chaque réduction de 10 000 tonnes, l'OIC estime que les producteurs verront leurs revenus diminuer de 1%. Les petits producteurs risquent de devenir encore plus dépendants de la fluctuation des prix et de l'emprise des transnationales. Cette directive n'est pas en vigueur au Canada. Toutefois, il est possible que dans un avenir rapproché, une telle loi soit adoptée par d'autres pays.



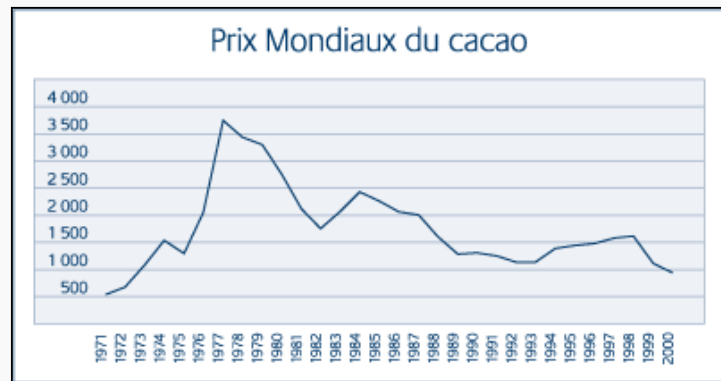
Photo: Stephan Schwab

### La fixation des prix du cacao

Lors d'une récente étude réalisée par l'International Institute of Tropical Agriculture, les producteurs de Côte-d'Ivoire, du Cameroun et du Nigeria ont affirmé recevoir en moyenne 620\$ US la tonne pour leur cacao. La même étude a démontré que les revenus annuels moyens des producteurs de cacao se situent entre 30\$ US et 108 \$ US par membre de la famille, ce qui n'est pas suffisant pour répondre aux besoins essentiels et pour développer des infrastructures locales comme les installations en eau potable.

Le cacao, tout comme le café, est vendu à la bourse de Londres et de New York. Les prix réels ont chuté de 71,2% entre 1980 et 2000 (xxi). La chute des prix, jumelée à la déréglementation du secteur du cacao, laisse les fermiers très dépendants des forces du marché, comme le mentionne Oxfam International dans son rapport *Deux poids deux mesures*: «Par le passé, les bureaux de commercialisation fixaient souvent des prix minimums pour protéger les revenus, à l'instar des stratégies

appliquées aux politiques agricoles américaines et européennes. Le démantèlement de ces institutions publiques a supprimé ces planchers et permis aux négociants d'acheter à des prix dérégulés. (xxii) » Pour les petits producteurs, la volatilité des prix du cacao est source d'instabilité et rend difficile l'investissement dans leur propre culture puisque leurs revenus fluctuent annuellement.



Source: CNUCED

Le prix du cacao à la bourse a oscillé entre 670\$ US et 2400\$ US la tonne au cours des dix dernières années. Depuis 2001, une baisse de la production et un conflit en Côte d'Ivoire ont entraîné à la hausse le prix du cacao à la bourse. Le prix a atteint en octobre 2002 le niveau le plus haut en 17 ans, soit 2405\$ US la tonne. Les producteurs, isolés et n'ayant pas d'accès direct à l'information, retirent peu de cette situation, comparativement aux exportateurs locaux qui continuent d'acheter les fèves à faible prix pour les revendre à un prix élevé. Les producteurs reçoivent souvent pour leur cacao moins de la moitié du prix payé à la bourse (xxiii).

### Les facteurs qui influencent les prix

En plus des facteurs liés à l'offre et à la demande, ainsi qu'à la spéculation, les prix du cacao sont déterminés par le pouvoir des transnationales et l'émergence de nouveaux pays producteurs (xxiv).

- Le pouvoir des transnationales

À la fin des années 80, alors que les prix du cacao étaient en chute, les négociants en cacao, les industries de transformation et les fabricants de chocolat ont profité de l'occasion pour acheter à très bon prix de grandes quantités de cacao. Ces stocks, qui dépassent 1,3 million de tonnes de cacao, sont un instrument de contrôle fort puissant puisque lorsque la demande dépasse l'offre, comme ce fut le cas à plusieurs reprises depuis 1991, les acheteurs peuvent faire appel à leurs stocks, ce qui réduit la demande et empêche le prix d'augmenter.

- L'émergence de nouveaux pays producteurs

La hausse des prix des années 70 a favorisé l'émergence de nouveaux pays producteurs de cacao comme la Malaisie et l'Indonésie. Rendue à maturité, la production de ces pays a eu comme effet de gonfler l'offre globale, ayant comme conséquence de faire chuter les prix. De plus, les prochaines années devraient voir émerger de nouveaux pays producteurs de cacao tels que le Viêtnam, le Pérou et le Panama pour, entre autres, assurer à plus long terme l'offre de cacao aux pays consommateurs. (xxv)

### Impacts sociaux et environnementaux de la production conventionnelle de cacao

#### Le travail des enfants

Les faibles revenus perçus par les petits producteurs pour leur cacao les empêchent de répondre à leurs besoins essentiels. Cette situation les oblige à réduire leurs coûts de production par l'utilisation d'une force de travail très peu coûteuse. Les petits producteurs peuvent retirer les enfants de l'école afin de les consacrer au

travail agricole. Sans éducation, il est très difficile pour ces enfants d'améliorer leurs conditions de vie. D'un autre côté, lorsqu'il s'agit de plus grandes plantations, les propriétaires peuvent avoir recours au trafic des enfants et faire travailler ces enfants esclaves.

Le travail des enfants dans les plantations de cacao a fait l'objet de plusieurs rapports publiés dernièrement par des organisations internationales. (xxvi)

- En 1998, une étude de l'UNICEF met en lumière la résurgence du travail des enfants dans les fermes de cacao de la Côte d'Ivoire.
- Deux ans plus tard, un rapport de l'US State Department conclut qu'au cours des dernières années, 15 000 enfants de 9 à 12 ans furent enlevés et contraints à travailler dans les plantations de coton, de café et de cacao de la Côte d'Ivoire.
- En 2001, l'Organisation internationale du travail (OIT) rapporte que le trafic des enfants est très répandu en Afrique de l'Ouest.

En août 2002, une nouvelle recherche réalisée par The International Institute of Tropical Agriculture (l'IITA) est rendue publique. Ayant couvert un ensemble de 15 000 fermes du Cameroun, de la Côte d'Ivoire, du Ghana et du Nigeria, cette étude fait clairement ressortir que 284 000 enfants, dont la majorité sont âgés de moins de 14 ans, travaillent dans les fermes de cacao de l'Afrique de l'Ouest. Voici certains faits tirés du rapport de l'IITA: (xxvii)

- 284 000 enfants travaillent sur les fermes de cacao et effectuent des tâches difficiles comme la cueillette des cabosses, l'extraction des graines à l'aide de la machette, le déplacement de charges très lourdes et l'application de pesticides.
- Les enfants proviennent de régions pauvres des pays voisins comme le Mali, le Burkina Faso et le Togo. Les enfants sont vendus à des trafiquants par les parents qui croient que leurs enfants y trouveront un travail honnête et rémunérateur.
- Seulement 34% des enfants qui travaillent sur les fermes de cacao fréquentent l'école, soit la moitié moins que les enfants qui ne travaillent pas sur les fermes.

### Réponse de l'industrie

Pendant des années, les fabricants de chocolat ont affirmé qu'ils n'étaient pas responsables de la situation des producteurs et des travailleurs du secteur du cacao. En 2001, suite au scandale soulevé par le trafic des enfants en Afrique de l'Ouest dans les médias et les menaces d'une réglementation gouvernementale régissant certaines lignes du commerce du cacao, les grandes compagnies ont réagi. L'industrie du chocolat, en collaboration avec des organisations internationales et des pays producteurs, a signé en novembre 2001 le protocole Harkin-Engel qui vise, entre autres, à créer d'ici quatre ans une certification indépendante qui assurera aux consommateurs que le cacao utilisé ne provient pas du travail des enfants. (xxviii)

Plusieurs organisations critiquent le plan puisqu'il ne garantit pas des salaires et des prix justes pour les travailleurs et les producteurs, ce qui constitue le meilleur moyen de combattre l'esclavage et la pauvreté (xxix). Des organisations de commerce équitable, comme Global Exchange aux États-Unis, ont organisé une campagne pour inciter les grandes entreprises comme Mars inc. à combattre l'esclavage des enfants en achetant au moins 5% de leur cacao sur le réseau équitable, ce qui permettrait aux producteurs de recevoir un prix juste pour leurs produits. Récemment, plus de 200 groupes ont envoyé une lettre à M&M/Mars pour demander à la compagnie de contribuer à l'élimination du travail des enfants en offrant du chocolat certifié équitable.

### Santé et environnement

Les moyens pris par les producteurs pour répondre à une demande mondiale croissante ont souvent des impacts importants sur le plan environnemental et sur la santé des familles de cultivateurs. Voici certaines réalités: (xxx)

- De nouvelles variétés de cacao ont été développées depuis les années 70 pour augmenter la production. Ces nouvelles variétés sont cultivées en plein soleil, ce qui occasionne, entre autres, la déforestation de forêts vierges pour la production de cacao. Selon le Sierra Club Magazine, en 2000, 14% des forêts tropicales de la Côte d'Ivoire avaient été déboisées pour la production de cacao et en Indonésie, c'est 170 000 nouveaux hectares de forêt vierge qui y seront sous peu consacrés.

La culture intensive du cacao nécessite l'utilisation d'une grande quantité de fertilisants et de pesticides chimiques dont l'usage engendre des impacts importants sur l'environnement et la santé des agriculteurs. Au Ghana, l'utilisation continue du pesticide lindane menace les producteurs d'empoisonnements et de cancers (xxxi). Selon The International Institute of Tropical Agriculture (l'IITA), une des tâches les plus dangereuses réalisées par plus de 150 000 enfants dans les fermes de cacao de l'Afrique de l'Ouest consiste à épandre des pesticides, souvent sans l'équipement de protection nécessaire.

### Sources

- i) SWIFT, Richard, «The cocoa chain», The New Internationalist, no. 3004, août 1998, p.22-25.
- ii) CNUCED, Info Comm <http://r0.unctad.org/infocomm/francais/cacao/plan.htm>
- iii) EFTA, Mémento du commerce équitable - Les enjeux du nouveau millénaire 2001-2003, p. 99.
- iv) SWIFT, Richard, «The cocoa chain», The New Internationalist, no 304, août 1998, p. 7.
- v) OXFAM, Deux poids deux mesures: commerce, globalisation, et lutte contre la pauvreté, p. 184.
- vi) BRIEU, Sylvie, «Chocolat», National Geographic, novembre 2002, p. 14.
- vii) Ibid., p. 8-9
- viii) Ibid., p. 8-9
- ix) Global Exchange, Facts about Fair Trade and the Cocoa Industry, <http://www.globalexchange.org/>.
- x) Industrie Canada, <http://strategis.ic.gc.ca/>
- xi) Les Affaires, p. A16.
- xii) CNUCED, Info Comm <http://r0.unctad.org/infocomm/francais/cacao/plan.htm> et Richard Swift, «The cocoa chain», The New Internationalist, no 304, août 1998, p. 18-19.
- xiii) Étude marketing, p. 12.
- xiv) OXFAM, Deux poids deux mesures: commerce, globalisation, et lutte contre la pauvreté, page 185.
- xv) DAIGNEAULT, Martin, Anne-Marie FERRERA, Alberto JARAMILLO, Winnie LAI, Eduardo RAMIREZ. Fair Trade Cocoa: condensed version, p. 12.
- xvi) Ibid
- xvii) OXFAM, Deux poids deux mesures: commerce, globalisation, et lutte contre la pauvreté, p. 1854, tiré de CNUCED 2000.
- xviii) EFTA, Mémento du commerce équitable - Les enjeux du nouveau millénaire 2001-2003, p. 92.
- xix) SWIFT, Richard, «The cocoa chain», The New Internationalist, no 304, août 1998, p. 14.
- xx) EFTA, Mémento du commerce équitable - Les enjeux du nouveau millénaire 2001-2003, p. 89 et Sylvie BRIEU, «Chocolat», National Geographic, novembre 2002, p. 19-20.
- xxi) OXFAM, Deux poids deux mesures: commerce, globalisation, et lutte contre la pauvreté, p. 173.
- xxii) Ibid, p.186.
- xxiii) International Institute of Tropical Agriculture (IITA): <http://www.iita.org/news/cocoa.pdf>

Child Labor in the Cocoa Sector of West Africa, A synthesis of findings in Cameroon,

- Côte d'Ivoire, Ghana, and Nigeria.
- xxiv) EFTA, Mémento du commerce équitable - Les enjeux du nouveau millénaire 2001-2003, p. 92-93.
- xxv) Ibid, p. 95.
- xxvi) GLOBAL EXCHANGE, Fair Trade Chocolate Campaign, <http://www.globalexchange.org/>.
- xxvii) Ibid.
- xxviii) CANDY USA, [www.candyusa.org](http://www.candyusa.org)
- xxix) GLOBAL EXCHANGE, <http://www.globalexchange.org/>.
- xxx) GLOBAL EXCHANGE, Fair Trade Cocoa and the Environment, <http://www.globalexchange.org/>.
- xxxi) BUFFIN, David, Stephanie WILLIAMSON et Barbara DINHAM. The ecologist, 22 février 2002.
- xxxii) Les Dossiers de l'ACEG, Genève, 1997, p.10.
- xxxiii) FAIR TRADE UK, [www.fairtrade.org.uk](http://www.fairtrade.org.uk)
- xxxiv) GLOBAL EXCHANGE, Facts about Fair Trade and the Cocoa Industry, <http://www.globalexchange.org/>.
- xxxv) D'après un rapport terrain d'observation d'Amélie Binette.

#### Nos partenaires:



[suite page 2/2 >>>](#)

## Commerce équitable

Commerce équitable  
 Acheter équitable  
 Exiger équitable  
 Produits équitables  
 le café  
 le coton  
 la banane  
 le thé  
**le cacao**  
 le sucre  
 l'artisanat  
 le karité  
 Outils d'action  
 Liens  
 Conférences  
 Bottin Équiterre  
 Boutique  
 Soutenez Équiterre



Nouveau certificat en  
coopération internationale

>>>



## Le cacao

- [Le commerce conventionnel du cacao](#)
- [À la découverte du chocolat équitable](#)

### À la découverte du chocolat équitable

#### Table des matières

- [Un chocolat au goût de justice](#)
- [Le cacao équitable dans le monde](#)
- [Le commerce équitable du cacao](#)
- [Le cacao équitable et biologique](#)
- [La certification équitable](#)
- [Où trouver du cacao équitable?](#)

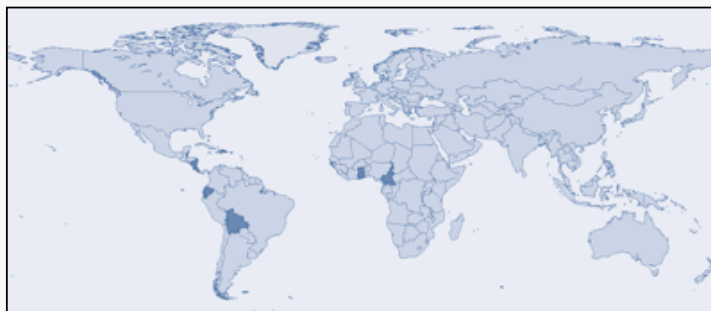
#### Un chocolat au goût de justice

Pour les familles productrices du Sud, la loi du commerce conventionnel peut engendrer un cercle de pauvreté où les besoins de base et la sécurité alimentaire sont compromis. Afin de sortir de la dépendance et de regagner leur dignité, de plus en plus de producteurs s'organisent et joignent le réseau du commerce équitable. Entretien des relations commerciales avec des organisations de commerce équitable (OCE) qui respectent leurs droits et achètent leurs produits, des coopératives de petits producteurs travaillent à l'amélioration de leurs conditions de vie, dans le respect de l'environnement. En choisissant du cacao et du chocolat équitables, nous avons le pouvoir de les appuyer dans leurs démarches.

#### Qu'est-ce que le cacao équitable?

Le cacao équitable est payé un prix juste et est acheté directement à des coopératives de petits producteurs qui pratiquent une agriculture écologique. Les surplus sont gérés de manière démocratique et sont réinvestis dans des projets communautaires liés à la santé, à l'éducation et à l'environnement.

#### Le cacao équitable dans le monde



Carte du monde avec les pays producteurs:  
République Dominicaine, Bolivie, Ghana, Cameroun, Nicaragua, Équateur, Belize, Costa Rica.

Le réseau équitable du cacao regroupe 42 000 familles d'agriculteurs regroupés dans 8 pays. Le cacao qui entre dans la fabrication du chocolat équitable vendu au Canada provient principalement des coopératives Conacado en République Dominicaine, de El Ceibo en Bolivie, de Kuapa Kokoo au Ghana et de MACEFCOOP au Cameroun. On retrouve aussi des coopératives de cacao équitable au Nicaragua, au Belize, au Costa Rica et en Équateur.

Plusieurs produits sont fabriqués à base de cacao équitable. On retrouve notamment du mélange à chocolat chaud, de la poudre de cacao, des barres de chocolat, des desserts glacés, de la pâte à tartiner, ainsi que des noix, des raisins et des grains de café enrobés de chocolat.

### **Des faits sur le cacao équitable**

- Les produits faits à partir de cacao équitable sont vendus dans 10 pays.
- Mondialement, le volume des ventes de cacao équitable a augmenté de 27% entre 2000 et 2001 pour atteindre 1465 tonnes.
- Au Canada, un importateur et 3 distributeurs de cacao équitable sont certifiés par TransFair Canada.
- Au Québec, les produits faits à base de cacao équitable sont disponibles dans plus de 150 points de vente.

### **Le commerce équitable du cacao : pour l'amélioration des conditions de vie**

#### **Le cacao équitable est payé un juste prix**

Le commerce équitable garantit aux petits producteurs un prix juste pour leur produit. Le prix du cacao équitable est stable et plus élevé que sur le marché conventionnel où son prix varie sans cesse.

Le cacao vendu sur le réseau équitable n'est pas coté à la bourse et est payé au minimum 1750\$ US/tonne, comparativement à un prix moyen de 620\$ US/tonne, tel que reçu sur le marché conventionnel par les producteurs africains. Pour les petits producteurs, recevoir un prix équitable et stable permet de cultiver le cacao dans de meilleures conditions et contribue aussi à l'amélioration de leur qualité de vie.

#### **Des relations commerciales basées sur l'équité et l'engagement**

Afin de s'assurer que les producteurs reçoivent l'essentiel des revenus d'exportation, les Organisations de commerce équitable (OCE) achètent le cacao directement des coopératives. Le commerce équitable est donc une forme d'échanges plus directe. Les OCE s'engagent à long terme auprès des coopératives, de manière à ce que les producteurs puissent prévoir des investissements et améliorer leur sécurité. De plus, les coopératives peuvent avoir accès à un crédit de la part des OCE, qui se traduit souvent par l'achat à l'avance d'une part de la récolte.

#### **Règles sur le travail des enfants**

La certification équitable est la seule assurance que le cacao ne provient pas du travail des enfants. Le commerce équitable mise sur l'éducation et n'autorise pas le travail forcé et le travail des enfants.

#### **Union, démocratie et mise en commun des ressources**

Avec la concentration du marché du cacao, les producteurs isolés ont très peu de pouvoir vis-à-vis les multinationales qui achètent leur cacao. Dans une perspective d'autodétermination, les producteurs qui vendent leur cacao sur le réseau équitable sont organisés de manière démocratique et sont généralement regroupés au sein d'une coopérative. Les paroles d'Ovidia, membre de la coopérative Conacado, illustrent bien l'objectif du regroupement en coopérative: «Nous nous unissons pour nous rendre plus puissants et pour combiner nos forces». Regroupés, les producteurs ont une plus grande emprise sur leur développement et sur la commercialisation de leur cacao.

### **Une coopérative qui a acquis son indépendance: El Ceibo**

Dans les années 60, le gouvernement bolivien a amorcé le peuplement de la région subtropicale de l'Alto Beni, une zone isolée au sud du Yungas. Les familles s'y installant recevaient des petites terres et devaient joindre une coopérative gérée par le gouvernement. Lorsque la coopérative fit faillite, les paysans se retrouvèrent dépourvus. Des intermédiaires locaux et des entreprises de transport obtinrent facilement le monopole du commerce de la région, favorisant des échanges inéquitables.

C'est dans une quête d'autodétermination et d'indépendance que quatre coopératives s'unirent en 1977 pour former El Ceibo. Pour briser le monopole imposé, les premiers projets d'El Ceibo visaient directement à améliorer les infrastructures locales de commerce et de transport. Un dépôt, une usine de séchage et une usine de transformation furent construits et pour la première fois dans la région, des producteurs de cacao transformaient eux-mêmes leur produit.

Aujourd'hui, El Ceibo regroupe environ 36 coopératives et produit du cacao, du beurre de cacao et son propre chocolat. En plus du cacao, les paysans cultivent divers produits pour leur propre alimentation et pour le marché local. Le cacao équitable de El Ceibo entre dans la fabrication des barres de chocolat de Commerce équitable Oxfam-Québec et de la coopérative Just Us!

### **Développement communautaire**

Les profits générés par la coopérative sont gérés démocratiquement par les membres et sont réinvestis selon les besoins de la population, soit dans des infrastructures locales, des projets de développement communautaires et des services aux membres. Le développement de services de base, tels l'accès à l'eau potable, aux soins de santé et à l'éducation, contribue à améliorer les conditions de vie de la population et peut par le fait même contribuer à réduire l'exode des jeunes, une dure réalité pour plusieurs régions agricoles.

### **Les projets communautaires réalisés par Conacado**

The National Confederation of Dominican Cocoa Producers (Conacado) a été fondée en 1988 dans le but d'aider les petits producteurs à vendre directement leur cacao et à améliorer leurs conditions de vie. Conacado regroupe 9000 membres de République Dominicaine. Les membres pratiquent l'agriculture biologique sous couvert forestier. Un peu moins de la moitié du cacao produit par la coopérative trouve preneur sur le réseau équitable. Le reste est vendu aux conditions du marché conventionnel, où les prix très bas des dernières années rendent la situation difficile pour les producteurs.

Dans ces conditions, les prix du cacao équitable soutiennent les paysans. Les ventes équitables ont permis à la coopérative de mettre sur pied une pépinière qui fournit aux membres de jeunes plants de cacaoyers et des arbres fruitiers à très faible coût. Ces plants protègent les cacaoyers du soleil et constituent une source complémentaire de nutrition et de revenus. Conacado a aussi mis sur pied des services de santé permettant aux membres d'obtenir des conseils et des médicaments gratuitement. Le cacao équitable de Conacado entre dans la fabrication des barres de chocolat de la coopérative La Siembra et de Commerce équitable Oxfam-Québec.

### **La transformation: une valeur ajoutée**

Lorsque la transformation du cacao équitable a lieu dans les pays producteurs, ceci bénéficie davantage aux producteurs. Lorsque transformé, le cacao est vendu à un prix plus élevé et contribue à rehausser l'activité économique locale. Effectuer la transformation du cacao n'est toutefois pas chose facile étant donné les coûts importants liés aux technologies requises. Dans certains cas, les organisations de commerce équitable appuient les coopératives de manière à ce qu'elles puissent réaliser au moins les premières étapes de la transformation des fèves.

### **Le cacao équitable et biologique**

Une grande partie du cacao équitable est également certifié biologique. Le cacao biologique est cultivé sous couvert forestier, sans l'utilisation de pesticides et d'engrais chimiques. Ces pratiques agricoles protègent la santé des cultivateurs et

sont reconnues pour maintenir la biodiversité et protéger l'habitat de millions d'oiseaux migrateurs. Les producteurs reçoivent une prime supplémentaire de 200 \$ US/tonne pour le cacao certifié biologique.

De plus, contrairement aux barres de chocolat de masse fabriquées à partir d'ingrédients artificiels ou chimiques, le chocolat certifié biologique ne contient pas d'ingrédients génétiquement modifiés et a été produit à partir de lait et de sucre biologique. Le consommateur peut donc manger du chocolat biologique et équitable sans craindre pour sa santé.

### **Portrait de Cacaonica**

Cacaonica est une coopérative de producteurs de cacao située au Nicaragua qui fut certifiée équitable en 2000. Hans W. Grebe, de Cacaonica, explique pourquoi ils souhaitent vendre leur cacao sur le réseau équitable: «Tous les membres de la coopérative sont des petits producteurs qui vivent dans la pauvreté. Durant la guerre civile, plusieurs d'entre eux ont fui vers la région éloignée de Waslala. Il y a donc un grand besoin pour des projets de développement communautaires au sein de la communauté.» La coopérative compte 345 membres qui détiennent tous leur certification biologique. Pour encourager des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement, la coopérative offre actuellement des formations en agriculture biologique à plus de 400 petits producteurs qui pourront ainsi joindre la coopérative en 2004.

### **La certification équitable: votre garantie en tant que consommateurs**

Dans les pays producteurs, c'est l'organisation Fairtrade Labelling Organizations International (FLO-International) qui certifie les coopératives et les plantations équitables. FLO-International regroupe 17 organisations, situées dans autant de pays, qui sont impliquées dans la certification des produits équitables.

### **Une certification pour les importateurs, les distributeurs et les torréfacteurs**

Au Canada, l'organisation indépendante TransFair Canada appose son logo sur les produits dont la production et la commercialisation ont été effectuées selon les normes équitables.

Pour vous assurer que le cacao que vous choisissez répond aux principes du commerce équitable, recherchez le logo de certification TransFair Canada.



TransFair Canada

### **Les critères de certification du cacao équitable**

Critères de certification équitable pour les coopératives de petits producteurs:

- Une majorité des petits producteurs possèdent des terres de moins de 12 acres;
- L'organisation est gérée démocratiquement et tous les producteurs ont une voix dans le processus décisionnel;
- Les surplus et la prime équitable sont gérés par la coopérative et sont réinvestis dans des projets de développement communautaires, selon les besoins de la population et des membres;
- La coopérative encourage ses membres à adopter des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement;
- Le travail forcé et le travail des enfants ne sont pas autorisés;

- L'organisation est gérée de manière transparente et non discriminatoire.

Critères de certification des importateurs et distributeurs de cacao équitable:

- Payer un prix minimum qui couvre les coûts de production;
- Offrir un crédit aux producteurs;
- S'engager à long terme auprès des producteurs;
- Promouvoir des pratiques agricoles durables.

Pour plus de renseignements sur les critères de certification, consultez le site Internet de [TransFair Canada](#).

### Où trouver des produits faits à partir de cacao équitable?

Plusieurs détaillants proposent maintenant des produits faits à base de cacao équitable. Pour connaître les points de vente de ces produits, consultez [le répertoire des endroits où trouver du cacao équitable](#) sur le site Internet d'[Équiterre](#).

De plus, vous pouvez inviter votre commerçant à offrir des produits équitables ou à cuisiner à partir de cacao équitable en lui présentant la liste des distributeurs qui est aussi disponible à la même adresse. À Pâques, à la St-Valentin ou en toute autre occasion, pensez à demander du chocolat équitable!

### La demande des consommateurs est un élément clé pour le développement du marché du cacao équitable.

En 2000, les coopératives de cacao équitable ont produit 89 millions de livres de cacao, mais en ont seulement vendu 3 millions sur le réseau équitable. Une plus grande demande pour le cacao équitable permettrait aux producteurs d'augmenter leurs ventes et de bénéficier davantage du commerce équitable.

### Portrait de la coopérative APPTA — Costa Rica

#### Contexte historique entourant la création de l'APPTA

À la fin des années 70, une grave épidémie de monilia (un champignon originaire du Brésil) frappa toutes les plantations de cacao de la côte Caraïbe. Le désastre fut tel que toutes les grandes plantations situées dans cette zone furent abandonnées, affectant gravement l'économie de la région. Ayant perdu la seule culture qui était pour eux une source de revenus, plusieurs producteurs choisirent de vendre leurs terres à des prix dérisoires à des entreprises bananières qui leur promettaient alors emploi et prospérité.

Dans le but d'étudier et d'évaluer les dommages de cette épidémie, un chercheur américain, Bill McLarney, a alors fondé un groupe de travail du nom d'ANAI dont l'objectif fut de stimuler l'économie de la région dans une perspective de développement durable.

C'est dans ce contexte que, concernée par les problématiques sociale, économique et environnementale qui frappaient la région, l'équipe d'ANAI entreprit des démarches pour susciter la création d'associations locales telles que l'Association de petits producteurs de Talamanca (APPTA).

#### La fondation de l'APPTA

Fondée en 1987 par Walter Rodriguez et le groupe ANAI, l'APPTA souhaite fournir un appui aux petits producteurs afin de les encourager à conserver leurs terres plutôt que de les vendre à des entreprises bananières.

À ses débuts, l'appui de l'APPTA se traduisait principalement par l'achat de la production de cacao à meilleur prix que celui offert par les intermédiaires locaux, souvent très inférieur à celui du marché boursier. Pour favoriser l'amélioration des

conditions des producteurs, l'APPTA entreprit d'acheter le cacao aux producteurs à un prix correspondant au double, voire au triple du prix payé par ces intermédiaires.

En plus d'offrir un meilleur prix aux producteurs, l'APPTA entreprit à cette période la distribution de nouvelles pousses de cacao non affectées par la monilia. Entre 1986 et 1988, près de 50 000 nouvelles pousses furent offertes à chacune des communautés. À cette époque, le financement de l'APPTA était assuré par des dons de fondations américaines. En 1991, 4 ans après sa fondation, l'APPTA exportait son premier chargement de 5800 tonnes de cacao.

### **L'APPTA aujourd'hui**

L'Association de petits producteurs de Talamanca regroupe aujourd'hui environ 1500 membres, tous des producteurs issus de 36 communautés. 25% des membres sont des femmes et 80% sont autochtones.

L'APPTA est gérée de manière démocratique. L'assemblée générale est l'ultime autorité où tous les membres sont représentés et où l'équipe du conseil d'administration est élue. Se réunissant environ 1 fois par mois, le conseil d'administration est composé de 7 membres et d'un observateur légal. Ce dernier n'a pas de droit de vote puisque sa responsabilité est de remettre un rapport de la réunion aux membres. L'administration assure la gestion des rapports commerciaux et le contrôle de la qualité de la production et de la transformation.

L'APPTA intervient dans les secteurs économique, écologique, social et institutionnel. Voici quelques projets que l'association réalise dans chacun de ces domaines.

Domaine économique visant à augmenter les revenus et la qualité de vie dans la région:

- La recherche de nouveaux marchés;
- Le développement de liens commerciaux stables;
- La mise sur pied d'un magasin d'équipements agricoles où l'on trouve machettes, matériaux de construction, vêtements de travail, etc. Le magasin présente le seul comptoir d'équipements et de services publics d'ordre administratif tels que photocopieur, télécopieur et équipement de bureau. Les membres de l'APPTA bénéficient d'une réduction de 10% sur leurs achats en magasin;
- La préparation des fèves de cacao pour l'exportation et le contrôle de la qualité.

Domaine écologique visant à promouvoir l'agriculture biologique et à réduire les risques de conversion à la monoculture:

- L'offre de formations aux cultivateurs sur la culture biologique, l'amélioration de la production, la revitalisation des terres, etc. ;
- La vérification sur le terrain pour la certification biologique;
- Le reboisement du territoire par la mise en terre de 800 000 arbres.

Domaine social visant le développement communautaire et l'harmonie sociale:

- La promotion de l'égalité raciale et sexuelle;
- La valorisation de l'implication des femmes dans l'organisation.

Dimension institutionnelle visant à susciter une participation active des membres dans les processus décisionnel et organisationnel de l'association:

- La présentation de cours d'appoint sur le processus organisationnel, l'idéologie, les principes fondamentaux et le fonctionnement d'une organisation.
- La mise en place de comités locaux dans chacune des communautés.

### **Une culture biologique et diversifiée**

Bien que la principale culture marchandée soit le cacao biologique, les membres produisent aussi des bananes, du gingembre, du riz et des fruits tropicaux, ce qui contribue à offrir un revenu constant aux producteurs, le cacao étant une culture saisonnière. Cette diversification des cultures biologiques constitue la façon traditionnelle qu'ont les cultivateurs autochtones de cultiver la terre.

L'APPTA fait la promotion du cacao biologique dans le but de conserver la biodiversité, de sauver les forêts et de préserver les rivières de cette région riche en ressources naturelles. 70% des producteurs sont certifiés biologiques. Les cultivateurs sont aussi conscients que les méthodes de l'agriculture biologique respectent la santé des travailleurs, qui évitent de manier ou d'étendre des pesticides et des herbicides chimiques. Les producteurs appliquent rigoureusement les différents principes de l'agriculture biologique puisqu'ils rejoignent les valeurs fondamentales de leur culture autochtone.

Les organismes de certification exigent qu'une vérification sévère soit effectuée sur le terrain. 80% de la vérification est effectuée par l'APPTA et 20% par les organismes de certification Écocert et Ecologic. À cet effet, l'APPTA a formé 3 vérificateurs, choisis parmi les producteurs. Les vérificateurs proviennent de communautés dispersées et effectuent une visite mensuelle chez les producteurs de leur région. Leur travail consiste à noter les détails ou problèmes rencontrés par les producteurs. Les familles étant très dispersées en montagne, les vérificateurs doivent parfois marcher de 8 à 10 heures par jour. Ils sont payés 15\$ CAN par jour de travail, ce qui se situe dans la moyenne salariale d'un petit producteur au Costa Rica. À la fin de chaque mois, ils doivent remettre la totalité des fiches-contrôles au responsable de la certification biologique de la coopérative. Celui-ci rend les fiches dûment remplies aux organismes de certification à deux reprises durant l'année lorsque ceux-ci effectuent leur visite surprise.

### **L'implication de l'APPTA dans le commerce équitable**

Bien que l'APPTA ait obtenu sa certification équitable en 1997, ce n'est qu'en 2002 qu'elle commença à vendre une partie de son cacao sur le réseau équitable. Auparavant, l'APPTA entretenait une bonne relation commerciale avec une entreprise américaine à qui elle vendait son cacao biologique et n'avait pas trouvé de marché pour son cacao conventionnel sur le réseau équitable. Pour l'APPTA, la vente d'une partie croissante de son cacao sur le réseau équitable contribuera au développement de la communauté puisque le cacao est acheté à un prix garanti et pour une durée à long terme. En vendant le cacao sur les marchés biologique et équitable, local et international, les producteurs touchent un montant de 1950\$ US la tonne, ce qui se situe environ au double du prix obtenu pour le cacao conventionnel. Les surplus ainsi réalisés sont réinvestis dans des projets sociaux et écologiques.

Dans l'avenir, l'APPTA souhaite augmenter ses ventes de cacao équitable et espère aussi obtenir une certification équitable pour ses bananes. Pour l'APPTA, le commerce équitable se traduit par de meilleurs salaires et une plus grande stabilité économique, ce qui tend à améliorer directement la qualité de vie de la communauté.

Recherche: Amélie Binette, Martin Dostaler, Marc-Henri Faure, Karine Filiatrault, Mélanie Fortin, Dario Iezzoni, Béatrice Masson, Sara Schachter

Rédaction: Karine Filiatrault

Validation: Chantal Havard, Dario Iezzoni, Anny Létourneau, Sidney Ribaux, Isabelle St-Germain

Correction: Ann Labrecque

Graphisme: Sébastien-Philippe Fortin

Photos: Amélie Binette et Stéphan Schwab

### **Nos partenaires:**



Agence canadienne de  
développement international

Canadian International  
Development Agency

Contact



Haut de page

[Accueil](#) • [Organisme](#) • [Outils d'action](#) • [Agriculture écologique](#) • [Transport écologique](#) • [Efficacité énergétique](#)

Commerce équitable  
 Acheter équitable  
 Exiger équitable  
 Produits équitables  
 Outils d'action  
 Liens  
 Conférences  
 Bottin Équiterre  
 Boutique  
 Soutenez Équiterre



Nouveau certificat en  
 coopération internationale

>>>



## Recettes - Cuisinez avec du chocolat équitable

- [Truffes équitables](#)
- [Truffes au thé](#)
- [Chocothé](#)
- [Brownies au tofu](#)
- [Mousse au chocolat équitable](#)
- [Duo Miel noisettes](#)
- [Filets de rouget au jus de cacao](#)
- [Fondant au chocolat parfumé à l'orange](#)

### Truffes équitables

#### Ingrédients

- 300g de chocolat bio équitable grossièrement haché
- ¾ tasse (180g) de beurre doux bio (non salé) en gros cubes
- 200g de sucre bio équitable
- 90g de lait bio
- 2 cuillère à soupe de votre liqueur préférée (Cidre de pomme de glace, Grand Marnier, Amaretto, Chicoutai, Bailey's, etc...)
- Poudre de cacao bio équitable

#### Préparation

Dans un chaudron, incorporer le sucre au lait et faire bouillir sans cesser de remuer. Baisser le feu à minimum après 2 minutes. Mettre le chocolat et le beurre dans le lait sucré chaud en remuant jusqu'à ce que ce soit tout fondu. Ajouter la liqueur choisie à la préparation puis versez le tout dans un plat un peu profond, réserver au réfrigérateur pendant 2 heures. Façonner des boules de cette pâte avec la paume de la main, passer les truffes dans la poudre de cacao et secouez-les pour les débarrasser du surplus. Placer au frigo quelques temps. Mangez, puis faite de l'exercice!

### Truffes au thé

#### Ingrédients

- 1 tasse de crème bio 35%
- 2 sachets de thé Earl Grey bio équitables
- 250 g de chocolat bio équitable haché
- 2 c. à table de cacao en poudre bio équitable

#### Préparation

Amener la crème au point d'ébullition dans une grande casserole, puis retirer du feu. Couvrir et faire infuser le thé 20 minutes. Retirer le thé et ramener au point d'ébullition, pour y faire fondre le chocolat.

Placer ensuite la casserole dans un bol rempli de glace. À l'aide d'un batteur électrique, fouetter le mélange jusqu'à ce qu'il ait une consistance de crème fouettée épaisse. Retirer la casserole du bol de glace et façonner des boulettes, puis roulez-les dans la poudre de cacao.

N'attendez surtout pas avant de déguster...

---

### Chocothé

#### Ingrédients

- 1 tasse de lait entier ou un mélange de lait et de crème bio
- 1 poche de thé Earl Grey bio équitable
- 30g de chocolat bio équitable haché
- Épices bio équitables au goût (vanille, cannelle, cardamome, gingembre, piment de Jamaïque...)

#### Préparation

Chauffer le lait avec le thé et l'épice choisie. Une fois bien chaud, laisser infuser 5 minutes. Retirer la poche de thé et faire chauffer une nouvelle fois votre lait pour y diluer le chocolat. Bien brasser et dégustez...

Avec du sucre équitable ou du miel bio et local pour les becs sucrés !

---

### Brownies au tofu

#### Ingrédients

- 125 mL (1/2 tasse) de tartinade au tofu Fontaine Santé
- 1/4 tasse de miel
- 1/2 c. à table de vanille
- 1/4 tasse d'huile végétale
- 2/3 tasse de farine de blé entier
- 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/4 tasse de cacao bio équitable

#### Préparation

Dans un bol, mélangez ensemble la farine, la poudre à pâte et la poudre de cacao. Dans un autre bol, mélangez ensemble la tartinade de tofu, le miel, la vanille et l'huile.

Incorporez les ingrédients secs au mélange de tofu et bien mélanger.

Verser dans un moule huilé 20 cm X 20 cm.

Cuire au four préchauffé à 350°F environ 12 minutes jusqu'à ce que la pâte rebondisse au toucher. Attention de ne pas trop cuire.

---

### Mousse au chocolat équitable

#### Ingrédients

- 12 œufs bio et locaux
- 2 tablettes de chocolat noir bio équitable à fondre
- 1 bonne pincée de sel

#### Préparation

**20 minutes Cuisson : 10 minutes Quantité : pour 6 personnes**

## « gourmandes »

Faites fondre le chocolat soit au bain-marie, soit dans une casserole avec un peu d'eau dans le fond.

Casser les œufs et séparez les jaunes des blancs dans deux saladiers. Mettez une bonne pincée de sel dans les blancs et battez-les en neige très ferme.

Mélangez le chocolat tiédi avec les jaunes et tournez énergiquement jusqu'à obtenir un mélange parfaitement homogène.

À l'aide d'une spatule ou d'une cuillère en bois, incorporez les blancs dans les jaunes en soulevant le mélange au chocolat du fond du saladier vers le haut, en un geste circulaire. Cela évitera de casser les blancs et rendra la mousse plus légère.

Mettez au réfrigérateur plusieurs heures.

Servez avec des clémentines, des cerises ou un gâteau très léger!

Sources : Max Havelaar, Nos recettes équitables, 2005.

---

## Duo Miel noisettes

### Ingrédients

- 7 œufs bio et locaux
- 2 ½ c. à soupe (25g) de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 1 1/3 tasse (150g) de noisettes en poudre
- 150g de chocolat noir bio équitable
- 100g de miel bio local
- sucre à glacé (facultatif)

### Préparation

#### **20 minutes Cuisson : 35 minutes Quantité : pour 6 personnes**

Faites fondre le chocolat au bain-marie, puis laissez-le refroidir. Battez les œufs pendant 1 minutes, puis versez lentement le miel et battez de nouveau pendant 1 minutes.

Dans la crème aux œufs ainsi obtenue, versez la farine et la levure préalablement mélangées et battues, puis ajoutez de la même façon le chocolat fondu et les noisettes en poudre. Répartissez la préparation dans un moule à fond mobile, que vous aurez beurré.

Faites cuire 35 minutes dans le four préchauffé à 325°F. Dès la sortie du four, démoulez le gâteau. Laissez refroidir, puis saupoudrez de sucre glacé avant de servir.

Sources : Max Havelaar, Nos recettes équitables, 2005.

---

## Filets de rouget au jus de cacao

### Ingrédients

- 8 filets de rouget cru
- 2/3 tasse (100g) de carotte, 2/3 tasse (100g) de courgette, 2/3 tasse (100g) de haricots verts, 2/3 tasse (100g) de pois mange-tout, tous bio et locaux
- 1 à 2 tomates bio et locales, coupées en dés
- 3 oranges bio
- 2 c. à soupe de fond de veau déshydraté
- 50 mL d'huile d'olive bio équitable
- 2 gousses d'ail bio et locales
- 2 c. à table de cacao en poudre non sucré bio équitable
- 1/3 tasse (40g) de chocolat bio équitable
- 40 mL de jus d'orange bio
- 1 c. à table (10g) de sucre en poudre bio équitable
- 1 anis étoilé bio équitable
- Poivre bio équitable
- Sel et jus de citron

### Préparation

**40 minutes Cuisson : 30 minutes Quantité : pour 4 personnes**

Écossez les haricots et les pois mange-tout. Lavez, pelez et taillez les carottes en bâtonnets. Lavez et taillez les courgettes en fines lamelles dans le sens de la largeur. Faites cuire les pois mange-tout, les haricots verts, les carottes séparément dans de l'eau bouillante salée durant 2 à 3 minutes ou à la vapeur. Rafraîchissez-les dans de l'eau glacée et égouttez-les. Rassemblez tous ces légumes cuits avec les courgettes et les tomates coupées en dés. Réservez.

Pour préparer la sauce, mettez 300 mL d'eau à chauffer dans une casserole avec 2 c. à soupe de bouillon. Faites réduire le liquide de 1/3 jusqu'à obtenir un sirop épais, brillant, couleur caramel. C'est ce que l'on appelle un veau brun demi glacé. Lavez soigneusement les oranges. Prélevez-en les zestes. Dans une casserole, mettez le jus d'orange, les zestes et le sucre, faites chauffer et réduire jusqu'à obtention d'un sirop. Ajoutez le fond de veau, le chocolat coupé en petits morceaux et la poudre de cacao. Faites cuire doucement jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse. Salez et poivrez, ajoutez un filet de jus de citron.

Dans une poêle, faites sauter 5 minutes tous les légumes et à l'huile d'olive avec l'anis étoilé et les gousses d'ail non épluchées. Salez et poivrez. Poêlez à l'huile d'olive les filets de rouget assaisonnés (2 minutes environ) et disposez-les sur les légumes. Après avoir enlevé les gousses d'ail et l'anis étoilé, dressez les légumes sautés au centre de l'assiette. Nappez de sauce autour des légumes et légèrement sur les rougets. Servir.

Sources : Max Havelaar, Nos recettes équitables, 2005.

 **Fondant au chocolat parfumé à l'orange****Ingrédients**

- ¾ tasse (200g) de beurre
- 1/3 tasse (50g) de farine de blé
- 1 c. à thé de fécule
- 3 œufs bio et locaux
- 1 orange bio
- 200g de chocolat noir bio équitable
- 1 tasse de sucre bio équitable
- 1 c. à soupe de rhum (facultatif)

**Préparation****30 minutes Cuisson : 40 minutes Quantité : pour 6 personnes**

Préchauffez le four à 350°C. Beurrez le moule et faites fondre le chocolat avec le beurre dans une casserole à fond épais. Pressez le jus de l'orange. Ajoutez 30g de sucre, le rhum et 15g de beurre : le rhum et l'orange font ressortir le parfum du chocolat, mais attention à ne pas en mettre trop! Faites bouillir dans une casserole durant 1 minute. Ajoutez la fécule avec une c. à soupe d'eau. Laissez épaissir sur le feu durant 10 minutes.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs et montez les blancs en neige très ferme avec 100g de sucre. Mélangez 100g de sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Laissez refroidir. Ajoutez la farine, le chocolat et le beurre fondu ainsi que le sirop à l'orange. Mélangez, puis incorporez délicatement les blancs d'œufs en soulevant la pâte. Versez dans le moule. L'ensemble de cette préparation ne doit pas cuire avant d'aller au four. Faites cuire le fondant au four durant 40 minutes à 350°C. Vérifiez la cuisson en glissant dans la pâte la pointe d'un couteau. La lame doit ressortir sèche.

Sources : Max Havelaar, Nos recettes équitables, 2005.

