

CONSOMMER RESPONSABLE ? L'alimentation

FICHE DE SEQUENÇAGE VIDEO

Titre : « **Du cacao au chocolat : le grand voyage d'un chocolat équitable** ».

Durée : 11 minutes 23

Résumé : El Ceibo est une union de 49 coopératives de producteurs de cacao en Bolivie, qui rassemble 1300 producteurs. Ils produisent du cacao dans le respect d'une démarche agro écologique et équitable. L'organisation gère le cacao de sa production à sa transformation puis à sa commercialisation, sur le marché national et international. En France il est importé par Solidar'Monde, la centrale d'achat des associations Artisans du Monde, qui au-delà de vendre les produits des producteurs, entretiennent des relations humaines solidaires et mènent des actions de sensibilisation.

Séquençage :

INTRODUCTION

0:00 – 1 :35: Contexte historique et économique de la filière cacao. Panorama de la filière conventionnelle du cacao : 6 millions de producteurs qui travaillent dans des conditions difficiles, notamment les enfants ; 6 multinationales qui se partagent 85% de ce marché et 500 millions de consommateurs. Sur le prix d'une plaquette de chocolat à 2 €, le producteur obtient 10 centimes et les grandes entreprises qui gèrent la transformation et la commercialisation obtiennent 1,70 €. Mais un autre cacao est possible, celui du commerce équitable.

1 :35 > LA OU LE CACAO NE MEURT JAMAIS

1 :35 – 2 :41 Zoom sur la Bolivie et la coopérative El Ceibo, regroupement de 49 coopératives de 1300 producteurs. Cette union de coopératives gère la filière de la production du cacao à la commercialisation du chocolat, au national comme à l'international.

2:42 > LA PRODUCTION DE CACAO

2:42 - 3:24 : Les producteurs de la région pratiquent l'agroforesterie : une technique agricole qui repose sur l'association de plusieurs cultures (agrumes, bananes, etc)- pour un enrichissement naturel des sols.

Témoignage : *Ruben Saravia, producteur, coopérative Simay, El Ceibo.*

3:25 - 3:34 : Les producteurs n'utilisent pas d'engrais chimiques, par respect pour la nature et pour l'environnement.

Témoignage : *Saturnino Mamani Patsi, coopérative Santa Marta, El Ceibo.*

3:35 - 4:35 : Cette coopérative compte 26 membres et est affilié à El Ceibo depuis 1978. L'avantage principal est la certitude de pouvoir vendre le cacao, dans des délais satisfaisants.

Témoignage : *Gustavo Aduviri Cruz, responsable approvisionnement cacao, El Ceibo.*

4:36 - 4:49 : A Sapecho, la centrale de collecte des différentes coopératives de base, le cacao est acheté sous deux formes : humide et sec. Le cacao humide suit un processus de fermentation qui dure 8 jours.

4:50 > LES AVANTAGES SOCIAUX DES PRODUCTEURS

4:50 - 5:20 : Les producteurs de toutes les coopératives de base se retrouvent trois fois dans l'année en assemblée générale. Des systèmes d'appui ont été mis en place pour améliorer les conditions de vie des producteurs, notamment des primes versées grâce au commerce équitable.

Témoignage : *Victor Jimerez Torres, directeur du site de Sapecho, El Ceibo.*

5:21 - 5:49 : Grâce aux primes, différents bons sont versés aux producteurs. Ils bénéficient également d'une assistance technique. L'argent restant est consacré à la certification biologique, et au réinvestissement dans la coopérative.

5:50 > LA COMMERCIALISATION EN EUROPE

5:50 - 6:13 : Les importateurs payent un prix juste, préfinancent leurs commandes, et s'engagent dans un partenariat transparent, respectueux et durable.

Témoignage : *Nemion Condori, secrétaire général de El Ceibo*

6:14 – 6:35 : El Ceibo collabore avec des importateurs de commerce équitable depuis 28 ans.

6:35 – 7:13 Nous suivons le parcours du chocolat de marque Artisans du Monde depuis El Ceibo en Bolivie jusqu'à un magasin associatif en France.

Témoignage : *Fabio Saggiocca, Claro Fair Trade, Suisse.*

7:14 – 7:53: La collaboration a débuté dans les années 80, Claro a été le premier importateur à travailler avec Bernrain et El Ceibo pour faire le premier chocolat équitable de l'EFTA (Association des Importateurs Européens du Commerce Equitable).

Le cacao est mélangé à d'autres ingrédients comme le sucre ajouté qui vient d'une coopérative équitable de sucre aux Philippines.

Témoignage : *Javier Parra, responsable commercial, Bernain, Suisse*

7:54 – 8:36 : Plusieurs étapes se succèdent pour produire le cacao : 1) le raffinage du cacao - 2) conchage du cacao pendant 72 heures - 3) l'utilisation d'un sucre de canne complet qui vient des Philippines.

Le chocolat est ensuite importé et distribué par Solidar'Monde la centrale d'achat d'Artisans du Monde.

8:37 > LE COMMERCE EQUITABLE EST UN ENGAGEMENT

8:37 – 9:13 : Visite du vice-président d'El Ceibo en France pour des formations et des visites de boutiques Artisans du Monde tenues par des bénévoles.

Témoignage : *Emilio Roca, vice-président, El Ceibo.*

9:13 – 10:30 : Témoignage d'Emilio Roca sur sa venue en France et son regard sur sa coopérative et ce que ses fondateurs ont pu léguer aux générations actuelles.

>> Voir aussi la mallette pédagogique complète sur :

<http://outils.artisansdumonde.org/nos-outils-educatifs/mallette-pedagogique-le-grand-voyage-d-un-chocolat-equitable.html>