

5 | Pour construire un monde juste !

Artisans du Monde est un réseau de commerce équitable qui existe depuis 1974 grâce à la motivation de ses 6000 militants. Dans les 150 boutiques partout en France, les citoyens peuvent acheter des produits 100% équitables.

Artisans du Monde a choisi aussi d'informer, d'éduquer les citoyens à travers des grandes campagnes et des actions d'éducation pour dénoncer toutes les injustices créées par le commerce international, et inciter les politiques à imposer des lois pour un monde de solidarité.



Quiz
As-tu bien lu ce dossier ?
Plusieurs réponses sont possibles

1. Combien d'enfants de 5 à 14 ans travaillent en Afrique de l'ouest dans les plantations de cacao ?
a/ 100 000
b/ 250 millions
c/ 2 000

2. A quoi sert Artisans du Monde ?
a/ à construire un autre monde
b/ à faire du commerce solidaire avec des paysans et artisans du sud
c/ à exploiter les cacaoiculteurs

3. Combien de familles améliorent leurs conditions de vie en Bolivie en produisant du cacao équitable ?
a/ 20 b/ 1 200
c/ 40 000

4. A quoi sert la convention des droits de l'enfant ?
a/ à protéger tous les enfants du monde
b/ à les envoyer travailler dans des plantations
c/ à défendre leurs droits

Réponses : 1a - 2a-b-3b-4a-c

Nous aussi, les citoyennes et les citoyens, nous pouvons agir !!!

Nous pouvons choisir du chocolat au bon goût de solidarité plutôt que celui qui goûte l'amertume de l'exploitation des Hommes et de la destruction de l'environnement ... nous pouvons participer à la fabrication d'un **monde plus juste** en choisissant le commerce équitable et les autres alternatives. **Informons-nous, pour passer à l'action !**

Choisir sa consommation, c'est réinventer notre monde !



Tu trouveras plus d'infos sur le site internet

www.artisansdumonde.org

où figurent les adresses des associations Artisans du Monde les plus proches de chez toi ... n'hésite pas à aller rencontrer les bénévoles !

Sources : Rapport de l'OCDE sur la Cacao, dossier CIRAD



île de France

MAIRIE DE PARIS



ARTISANS
DU MONDE

POUR UN COMMERCE
ÉQUITABLE

Les Cahiers d'Enquête d'Artisans du Monde

2

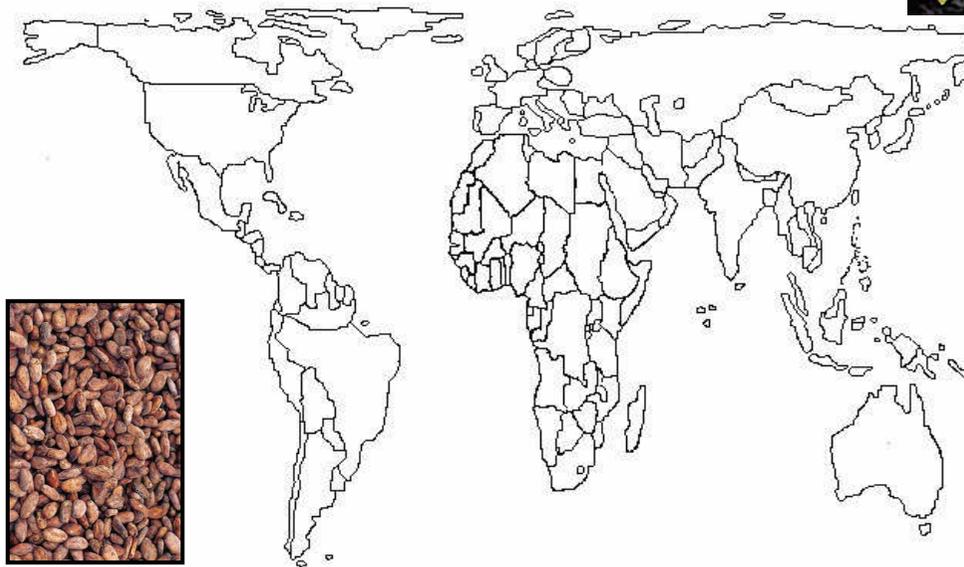
Quel cacao croquer ?

7-11 ans

Jadis utilisé comme monnaie d'échange par les peuples d'Amérique centrale, aujourd'hui consommé quotidiennement par la grande majorité des individus de nos pays d'Europe, d'Amérique du Nord, du Japon, le cacao est maintenant la cause d'un grand nombre d'injustices. Découvre-les dans ce dossier. Découvre aussi son histoire, son environnement et l'existence du cacao du commerce équitable. Pour cette enquête, aide-toi d'un atlas et d'un dictionnaire !!!!



À travers ton enquête, tu verras ce petit signe ➡, il faudra placer le nom du ou des pays cité(s) sur ce planisphère à l'aide d'un atlas !



1 | Le cacao dans tous ses états ...

→ Petits pas dans l'histoire du cacao ...



En des temps anciens, le **Xocoatl** ne donnait de bonheur qu'à une petite partie des Hommes de la planète. Il ne poussait que dans la région des Aztèques. Si bien cachée dans cette jungle, la civilisation Aztèque (aujourd'hui devenue la population du Mexique 🌎) était la seule à en avoir découvert les saveurs et expérimenté les vertus. Le xocoatl donnait tellement de forces à celui qui le buvait que les Hommes l'avaient surnommé la boisson des Dieux. La préparation était simple : il suffisait de récolter des fèves de ces si grosses cabosses et de les broyer dans un récipient, d'ajouter de l'eau, de la farine de maïs et des épices comme la cannelle, la vanille, le piment, le poivre ... Un jour le Dieu aztèque QUETZALCOATL (le « serpent à plume ») abandonna son peuple en le laissant au Roi Moctezuma II. Les Aztèques possédaient des connaissances immenses.

Ils avaient leur propre calendrier qui fonctionnait avec les cycles du soleil. Les magies avaient prédit qu'avant la fin du cycle solaire, leur Dieu reviendrait par les pays du soleil levant : par l'Est. Ainsi, ils vécurent dans l'attente du retour de Quetzalcoatl!

Puis vient l'époque des grandes découvertes à la fin du XV^e siècle, lorsque Christophe Colomb s'échoue sur des îles des Caraïbes 🌎 en 1492, et lance toutes les expéditions des conquistadores. C'est en 1519 qu'Hernan Cortés débarque avec son armée sur les plages mexicaines.



La pierre du soleil

Les Aztèques sont imberbes, petits, trapus, hâlés, comme la plupart des peuples d'Amérique centrale et du sud. Imagine leur curiosité lorsqu'ils voient les Espagnols débarquer après des mois et des mois de navigation, barbus, leur peau blanche, leur grande taille, leurs armes à feu, (certains même disent avoir vu Hernan Cortés, refléter les rayons du soleil grâce à son armure de métal). À voir ces personnes si étranges, les Aztèques ont cru au retour du serpent à



plumes! C'est ainsi qu'ils se soumièrent sans difficultés aux Espagnols. Et pour affirmer cette soumission, ils offrirent à Cortés la fameuse boisson des Dieux : le XOCOATL.

Les explorateurs, à la demande du royaume d'Espagne 🌎 rapportèrent avec eux toutes les saveurs, couleurs, étrangetés inconnues sur le vieux continent (tomates, pommes de terre, maïs et épices, etc, sans oublier les fameuses graines des Dieux).

Les conquistadores, dans le massacre et le sang, ont pillé bien des richesses des indigènes, qu'ils ne considéraient pas comme des Hommes.

Cortés et les Espagnols ne trouvaient pas si savoureux le Xocoatl et les moines, en Espagne, étaient chargés d'inventer une autre recette moderne pour adoucir cette boisson décidément très énergisante !



4 | Un cacao au bon goût d'engagement !

El Ceibo vend du cacao à Artisans du Monde qui l'achète à un bon prix en accord avec les producteurs.

Ainsi, en Bolivie, les producteurs améliorent leurs conditions de vie :
 → les enfants ont accès à l'éducation et même aux grandes études.
 → La production est biologique.
 → Les bénéficiaires sont redistribués aux familles !
 → Les familles ont accès aux soins gratuitement.



NOM : EL CEIBO
 « L'arbre qui ne meurt jamais »

Localisation : Bolivie – Alto Beni – La Paz
 Coopérative créée en 1977
 Nombre de producteurs de cacao : 1200 familles
 Nombre de salariés : 84

Les deux raisons pour lesquelles Artisans du Monde a choisi le cacao équitable d'El Ceibo :
 1- Permettre à ces 1200 familles indigènes de vivre correctement de leur travail
 2- Vendre du chocolat de très bonne qualité pour les gourmands !

→ Alors, quel chocolat croquer ?

Comparer, c'est s'informer pour agir !

Ce tableau fait la liste des ingrédients contenus dans 2 chocolats de même type et de même prix. Les ingrédients apparaissent toujours en ordre décroissant. Regarde le attentivement: selon toi, quel chocolat est le plus naturel ?



Chocolat au lait et au riz soufflé d'une marque renommée, très apprécié des en-

CHOCOLAT AU LAIT : sucre, chocolat non sucré, beurre de cacao, substances lactières, lactose, lécithine de soja, polyricinoléate de polyglycérol, arôme artificiel.
 CROUSTILLANT DE RIZ : farine de riz, sucre, huile de palme modifiée, glucose, sel, carbonate de calcium.

Chocolat au lait et au riz soufflé Artisans du Monde

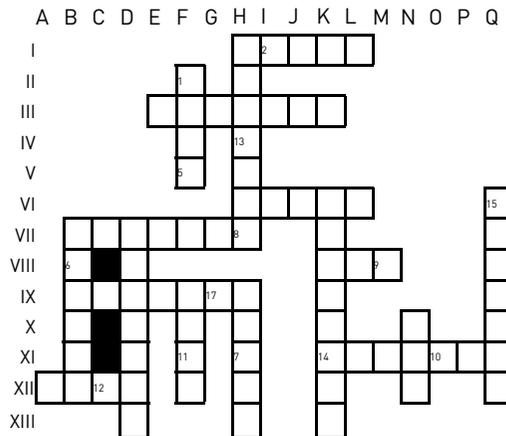
CHOCOLAT AU LAIT : Sucre de canne complet, beurre de cacao, poudre de lait entier, pâte de cacao.
 CROUSTILLANT DE RIZ : riz 95%, sucre 5%. Noisettes.



Artisans du monde et ses partenaires veulent du chocolat **BON** pour l'environnement, **BON** pour les producteurs, **BON** pour les papilles !

3 | Un autre cacao est possible !

Remplis ces mots croisés et trouve le mot à découvrir pour savoir comment un autre cacao est possible !



Mot à découvrir :

1	2	3	4	5	6	7	8	
		M	M					
9	10	11	12	13	14	15	16	17
							L	

Horizontal

- I Ce que tous les enfants aiment faire.
- III Ils cultivent la terre, ce sont des ...
- VI On en mange au petit déjeuner.
- VII Attitude de respect de soi-même.
- VIII On le laisse infuser et on le boit chaud.
- IX Elles sont pressées puis bues fraîches.
- XI C'est le continent le plus pauvre.
- XII Un des cinq continents.

Vertical

- B Ils doivent être respectés pour tous les Humains.
- D Elles doivent être plantées pour obtenir de belles fleurs et ensuite de beaux fruits.
- F -Le Pérou en est un grand producteur .
- Un des 5 sens qui sert à reconnaître la saveur des aliments.
- H- Principe synonyme d'égalité .
- On le trouve en poudre ou en morceaux.
- K Travailleurs indépendants qui pratiquent une activité manuelle, ce sont des ...
- N Céréale cultivée principalement en Asie.
- Q Elles poussent en « régime » et sont jaunes quand elles sont mûres.

Le commerce équitable s'appuie sur des valeurs de **justice**, de **solidarité** et de **dignité**. C'est une manière de faire des **échanges commerciaux** entre des producteurs défavorisés (paysans et artisans) souvent originaires du **sud** et des acheteurs au **nord** de la planète. Le commerce équitable encourage le développement des producteurs de cacao. Il permet aux consommateurs d'acheter du chocolat fabriqué dignement et qui permet réellement aux producteurs de vivre décemment de leur travail. Voici les 5 règles fondamentales du commerce équitable :

1/ PRIX JUSTE

: c'est le producteur qui négocie son prix de vente en fonction de ses besoins.

2/ LONG TERME

: Les acteurs du commerce équitable s'engagent à travailler ensemble sur une longue période de temps de manière à permettre aux producteurs d'envisager l'avenir avec plus de sérénité.

3/ TRANSPARENCE : les acheteurs au nord s'engagent à ne pas s'encombrer d'intermédiaires superflus qui au passage s'en mettent un peu dans les poches !

4/ RESPECT des droits de l'Homme des droits de l'Enfant ; respect de l'environnement.

5/ COLLECTIF : le commerce équitable travaille avec des GROUPES d'individus et non pas UN seul individu. Ainsi, c'est en se concertant collectivement que les producteurs choisissent comment améliorer leurs conditions de vie.



Ils eurent cette idée qui traversera les siècles : ils remplacèrent la farine de maïs par du lait et les

épices par du sucre de canne, découvert lors de la colonisation des Indes par l'Angleterre. Pour la première fois, ils fabriquèrent du CHOCOLAT !

Le chocolat devient un produit exotique de luxe, parce qu'il coûte cher à rapporter d'Amérique. Plus il est



consommé, plus il faut en importer. On ne pouvait plus se contenter de cueillir les fèves dans la forêt ... Il fallut cultiver ces graines : organiser des plantations. Les indigènes et les déportés africains (victimes de l'esclavage), furent réduits au travail forcé et la forêt coupée pour agrandir les plantations. Au fur et à mesure, la culture du cacao se répandit dans toutes les colonies d'Amérique.

À ce moment-là, un fait marquant de l'histoire vint perturber le développement de ce commerce : l'indépendance.

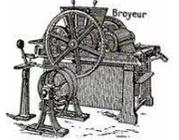
Toutes les populations d'Amérique du Sud se libérèrent des colons et de leurs chaînes au début du XIV^e siècle et acquièrent enfin leur indépendance.

Le commerce du cacao devient difficile puisque désormais, les Espagnols ne peuvent plus bénéficier des plantations gratuites ni de la main d'œuvre gratuite (esclaves). Le cacao devint extrêmement cher: il fallut trouver une idée pour que le cacao continue d'être produit et importé en Europe à bas prix !

Au même moment, l'Europe colonise l'Afrique. La France qui obtint les territoires d'Afrique centrale et de l'ouest constate que le climat, dans ces colonies, est similaire à celui du Mexique.

Elle fit donc l'expérience de planter du cacao en Afrique, et ça marchait ! L'Angleterre 🌍, ayant trouvé l'idée remarquable, décide de planter également ces pieds magiques et financièrement très rentables dans les colonies en Asie du Sud-Est. Et c'est ainsi que le cacao fut planté en Côte d'Ivoire 🌍, au Cameroun 🌍, au Ghana 🌍, en Indonésie 🌍, en Malaisie 🌍, etc.

Au début du 18^{ème} siècle, les chocolatiers trouvèrent le moyen de séparer le beurre et la poudre de cacao : ils ont inventé le chocolat à croquer, appelé « boudin à l'espagnole ».

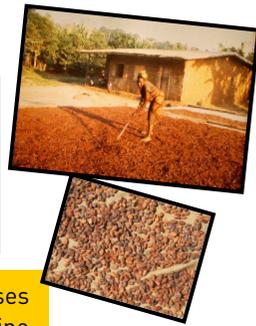


Aujourd'hui, les pays dans lesquels les Européens ont jadis planté des cacaoyers pour pouvoir profiter des fèves à bas prix, sont les premiers producteurs de cacao. Ils figurent parmi les plus pauvres du monde pourtant seuls cultivateurs de cette ressource aux mille richesses : le cacao.

Les pays producteurs sont dépendants des pays qui achètent les fèves et qui détiennent le savoir technologique de la transformation. Officiellement, l'esclavage et les plantations coloniales n'existent plus et pourtant ... Les producteurs de cacao vivent le plus souvent n'ont pas accès au minimum vital : 3 repas par jour, un logement décent, des vêtements, accès aux soins et à la santé. Les moines qui autrefois fabriquaient le bon chocolat ont été remplacés par des grosses industries, guidées par des chimistes, et les entreprises du nord sont de plus en plus riches.

Aujourd'hui, 2 600 000 tonnes de cacao sont produites par an, dans les pays les plus pauvres du monde !

→ La cacaoculture ...



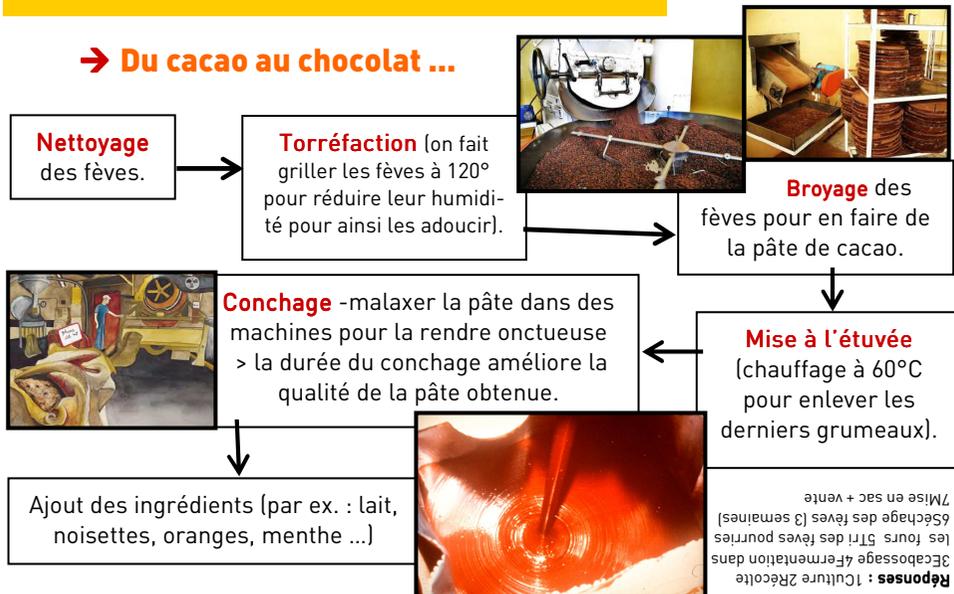
L'arbre s'appelle le **CACAOYER**. La recette pour que les cacaoyers poussent est Lumière + Chaleur + Humidité. C'est donc dans un climat tropical qu'ils se plairont le mieux. **Entoure les zones tropicales sur le planisphère** 🌐. Ces arbres peuvent atteindre 8 m de haut et donnent (au bout de 7 ans) des fruits appelés **CABOSSES**. Les cabosses sont récoltées 2 fois par an et chaque arbre produit 60 cabosses chaque année (une trentaine par récolte).

À l'intérieur des cabosses on trouve une quarantaine de graines ou **FEVES** de cacao. L'**écabossage** permet de cueillir ces graines qui sont protégées par de la pulpe blanche qu'il faudra éliminer par un procédé de **fermentation**. Il s'agit ensuite de **trier** les fèves pour supprimer celles qui ont moisî et d'étaler les autres sur les terrasses ensoleillées pour le **séchage**. Après trois semaines, on peut les **mettre en sac** pour les **vendre** aux usines qui les transformeront en chocolat.

1/ Numérote de 1 à 7 les étapes de la cacaoculture :

- Fermentation dans les fours -1 semaine
- Culture - plusieurs mois.
- Ecabossage
- Mise en sac + vente
- Tri des fèves pourries
- Séchage des fèves - 3 semaines.
- Récolte

→ Du cacao au chocolat ...



2 | Un cacao au goût amer ...

Une fève de cacao est très amère et non comestible ... elle ne vaut donc rien ! En revanche, elle prend toute sa valeur quand elle est transformée en chocolat (qui est un produit cher). La différence de prix va donc directement dans la poche des grandes entreprises de transformation, en France, en Suisse, en Belgique. Ce sont les

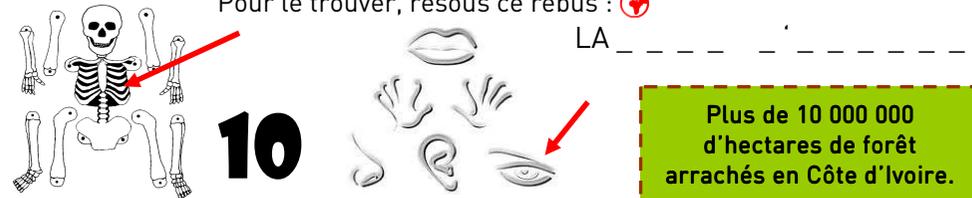
acheteurs qui fixent la valeur des fèves ... alors que les producteurs passent 6 mois de travail à s'occuper de leur plantation ! **Tu trouves ça normal ?** Et c'est le cas pour bon nombre de produits : pour le cacao, pour le sucre de canne, pour le café, pour les bananes, pour le coton ... c'est toujours l'acheteur qui choisit ! Évidemment,

l'acheteur, pour faire des affaires essaye d'acheter le moins cher possible. C'est ainsi que les producteurs vendent très peu cher leurs récoltes et n'ont pas assez d'argent pour les besoins de base (nourriture, santé, logement, éducation, habillement).



A- Quel est le plus grand pays producteur de cacao au monde ?

Pour le trouver, résous ce rébus : 🌐



Plus de 10 000 000 d'hectares de forêt arrachés en Côte d'Ivoire.

Même si les producteurs ne gagnent pas leur vie, ils sont obligés de continuer à cultiver à bas prix : tout le monde réclame du chocolat !

→ **Les producteurs cherchent à produire + pour vendre + !** Alors, on coupe la forêt pour agrandir la plantation ... et ce sont les enfants qui servent de main d'œuvre peu chère !

Plus de 100 000 enfants de 5 à 14 ans travaillent dans les plantations en Afrique de l'ouest dans des conditions proches de l'esclavage.

Regarde ces extraits de la Convention des Droits de l'Enfant : « Tout enfant a le droit de jouir du meilleur état de _____ possible (...). Tout enfant a le droit à l'éducation sur la base de l' _____ des chances (...). Tout enfant a droit au repos et aux loisirs, aux _____ et aux activités récréatives (...). Tout enfant a droit à être _____ contre l'exploitation économique et de n'être astreint à aucun _____ comportant des risques ou susceptible de compromettre son éducation ou de nuire à son _____ physique, mental, spirituel, moral ou social. »

B- Oups ... des mots se sont enfuis, remets-les à leur place ! jeux - protégé - développement - égalité - travail - santé

