



Ce chocolat qui laisse un goût amer

FILIÈRE DU CACAO • C'est la face cachée de notre idyllique chocolat: des milliers d'enfants sont exploités dans la production des fèves de cacao. L'industrie chocolatière suisse a lancé des projets pilotes, mais les progrès sont limités.

PASCAL FLEURY

Alors que les Helvètes se lèchent les babines, engloutissant un record mondial de 11,9 kg de chocolat par an et par personne, en Afrique de l'Ouest, des milliers d'enfants triment dans les petites plantations familiales de cacao. Cette exploitation de l'enfance, souvent méconnue des consommateurs de pralinés et autres gourmandises chocolatées, est dénoncée depuis des années par des organisations non gouvernementales, mais sans grands effets sur le terrain.

Pourtant, en 2001 déjà, sous la pression médiatique (un documentaire TV avait lancé la polémique), l'industrie chocolatière a signé le Protocole Harkin-Engel – du nom de deux sénateurs américains –, où elle s'engageait à éliminer les pires formes de travail des enfants et le travail forcé.

Plusieurs évaluations de cette initiative ont été menées depuis lors par l'Université de Tulane, à La Nouvelle-Orléans. Il en ressort que mis à part quelques projets pilotes mis en place par certains grands fabricants de chocolat, la plupart des mesures prévues pour que la chaîne d'approvisionnement devienne équitable et durable n'ont pas été réalisées. «En dix ans, le travail des enfants ne semble pas avoir reculé», déplore Géraldine Viret, porte-parole de la Déclaration de Berne, ajoutant que nombre de ces enfants n'ont jamais goûté de chocolat.

Enfants esclaves

Selon le dernier rapport de l'Université de Tulane, qui se base sur des extrapolations statistiques, environ 1,8 million d'enfants travailleraient dans le secteur du cacao en Côte d'Ivoire et au Ghana, dont 30% seraient exploités en grave violation des conventions de l'Organisation internationale du travail.

Dans le cadre de l'étude, 600 enfants travaillant dans des exploitations familiales de cacao ont été interrogés. Ils ont évoqué les pires formes de travail des enfants: utilisation de pesticides sans protection, transport de charges lourdes, violences psychologiques et physiques, impossibilité d'aller à l'école. Une part importante d'entre eux étaient victimes du trafic d'êtres humains, venant du Burkina Faso ou du Mali.

Prix d'achat trop bas

Au cœur du problème se trouve le prix d'achat du cacao et la multiplication des intermédiaires. «Les petits producteurs, trop mal rétribués, n'ont pas d'autre choix que d'employer de la main-d'œuvre bon marché, souvent des enfants. Le prix du cacao ne suffit pas pour couvrir leurs dépenses de base pour la récolte», explique Géraldine Viret. La

Déclaration de Berne demande aux entreprises de chocolat qu'elles paient aux producteurs un prix équitable pour la matière première, qui leur permette de vivre. A l'heure actuelle, ce n'est généralement pas le cas, malgré une tendance à la hausse des prix. Elle attend également des fabricants chocolatières qu'ils nouent des relations commerciales directes avec les producteurs. «La plupart des entreprises ignorent encore d'où provient une part importante de leur cacao. Elles passent par des intermédiaires qui achètent les fèves à une multitude de petits paysans», affirme l'ONG.

Chocosuisse «préoccupé»

Du côté de la Fédération des fabricants suisses de chocolat, Chocosuisse, on se dit conscient du problème, tout en relativisant les chiffres: 1,2 million d'entreprises familiales sont productrices de cacao en Afrique de l'Ouest mais, selon le rapport universitaire, «moins de 0,5% des enfants rencontrés dans des situations de travail ont déclaré qu'ils avaient été contraints par des personnes non membres de leur famille».

«Il est incontestable qu'il existe des abus. Mais les situations où un enfant va à l'école et aide à la maison ne sont pas d'emblée des cas d'abus, à moins que l'enfant ne doive assumer des travaux dangereux ou porter de lourdes charges», commente Hans Schmid, directeur de Chocosuisse. Il rappelle qu'il y a malheureusement des abus qui sont liés à l'indicible pauvreté, mais que 60% des enfants ivoiriens et 90% des jeunes Ghanéens sont inscrits à l'école, ce que dit le rapport. Reste que, selon lui, «chaque cas d'enfant exploité de manière condamnable est un cas de trop».

C'est pourquoi la fédération s'engage activement pour un commerce socialement et éthiquement responsable. Hans Schmid a déjà organisé cinq voyages au Ghana et en Côte d'Ivoire, avec des délégations de fabricants suisses de chocolat, leur permettant de nouer des contacts avec des coopératives et des partenaires. Résultat: des entreprises s'engagent désormais sur place, d'autres achètent du cacao certifié. «Nos entreprises veulent savoir, comme nous l'affirmons dans notre charte, d'où provient le cacao et dans quelles conditions sociales il est produit», affirme le directeur de Chocosuisse. Après la crise ivoirienne, l'objectif est également de réactiver l'approvisionnement en fèves de cacao à partir de Côte d'Ivoire, pour autant que la qualité et les conditions sociales puissent être garanties.

Projets lancés

Divers fabricants de chocolat ont mis en place des projets visant à la fois des améliorations sociales et de productivité. Ainsi en est-il de l'initiative Cocoa Horizons du groupe Barry Callebaut, le



Trop souvent, en Côte d'Ivoire ou au Ghana, les enfants sont encore exploités dans les petites plantations familiales. DR

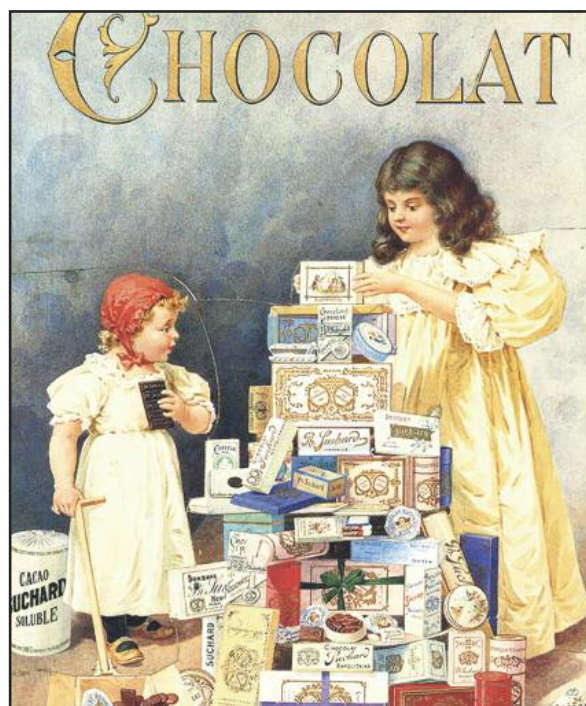
leader mondial des produits à base de cacao et chocolat dont le siège est à Zurich. Ou du Cocoa Plan de Nestlé, qui a fourni des cacaotiers et une formation aux producteurs. Nestlé vient d'entreprendre, en novembre dernier, un partenariat avec la Fair Labor Association (lire ci-contre). «Nous nous engageons fermement à prendre des mesures pour supprimer le travail des enfants de notre chaîne d'approvisionnement en cacao, conformément à nos engagements envers les principes commerciaux de Nestlé et le Code de fournisseur de Nestlé», commente Philippe Oertlé, responsable de communication chez Nestlé. La multinationale basée à Vevey,

qui ne possède aucune exploitation ou plantation commerciale de cacao dans le monde et n'emploie aucun ouvrier dans des plantations, rejoint l'opinion de la Fair Labor Association (FLA) selon laquelle une entreprise, seule, ne peut pas résoudre les problèmes relatifs aux normes du travail dans le secteur du cacao en Côte d'Ivoire. «Une approche consultative, impliquant l'industrie, le gouvernement et des organisations non gouvernementales, est nécessaire pour parvenir à des solutions efficaces à long terme», estime le porte-parole de Nestlé.

«Ce rapprochement entre Nestlé et la FLA est un pas dans la bonne direction»,

commente Géraldine Viret, pour la Déclaration de Berne. La FLA est partie l'hiver dernier en Côte d'Ivoire pour faire un scanner de la filière d'approvisionnement de Nestlé. «Le rapport révèle qu'il y a encore énormément de cas de travail des enfants, avec violations graves des droits humains. Le problème ne concerne pas seulement Nestlé, mais l'ensemble de l'industrie chocolatière», note-t-elle. En 2009, la Déclaration de Berne avait diffusé une affiche montrant un lapin en chocolat blanc qui pleurait des larmes de sang. Le lapin n'a pas fini de pleurer... I

> Voir aussi le documentaire «Le dernier carré de chocolat», dimanche sur RTS2. Dossier pédagogique sur www.alliancesud.ch



Rêve des enfants, le chocolat peut aussi être leur cauchemar dans les plantations. PUBLICITÉ SUCHARD/1898/DR

Prise de conscience tardive

Etonnamment, et à la différence du sucre ou du coton, qualifiés de produits esclavagistes au XIX^e siècle, le cacao n'a pas suscité de débats à l'époque des colonies. En Suisse, les premières chocolateries importaient bien sûr un produit issu de l'esclavage. «Mais sans se dire qu'il était produit avec le sang des esclaves», observe Hans Fässler, auteur d'«Une Suisse esclavagiste» (Ed. Dubois). Qui précise: «On utilisait les fèves de cacao sans se poser de questions. Ce n'est que tardivement qu'il y a eu une prise de conscience, surtout à notre époque, lorsqu'on a comparé les conditions de travail des planteurs avec celles des esclaves d'autrefois.»

Si cette prise de conscience faisait défaut, c'est peut-être que la traçabilité de la fève se perdait dans la

filiale du cacao, à force d'intermédiaires. «La majorité du cacao, jusqu'aux dernières années du XIX^e siècle, provenait d'Amérique latine et centrale. L'Afrique, notamment le Cameroun et la Côte d'Or, ne le cultivait qu'à partir des années 1890. Au début du XX^e siècle, la grande majorité du cacao arrivait dans les ports de Hambourg, du Havre ou de Londres, où il était vendu en gros. De là, il était pris en charge par des revendeurs. Les intermédiaires étaient nombreux et les agents de ventes se trouvaient finalement proches géographiquement des chocolatières», raconte Lisane Lavanchy, des Archives historiques de Nestlé.

Selon l'historienne archiviste, on peut clairement exclure que les premiers chocolatières suisses aient voyagé eux-mêmes pour trouver

leur matière première. Et s'ils ont commencé leur carrière dans l'épicerie fine, vendant des denrées coloniales entre autres, les pionniers François-Louis Cailler, fondateur de la fabrique de chocolat suisse la plus ancienne encore en activité (dès 1819), ou Charles-Amédée Kohler, inventeur du chocolat aux noisettes, se sont contentés d'être des «agents de fin de parcours» pour le cacao.

Son succès chocolatière, la Suisse le doit finalement au fait qu'elle n'avait pas de colonies. Le cacao importé étant un produit de luxe, il fallait le bonifier pour l'imposer face à la concurrence. En bons «horlogers», les chocolatières l'ont transformé en joyau... pour les papilles!

PFY

NESTLÉ AGIT

En novembre dernier, Nestlé, jusque-là plutôt critiquée par les ONG, est devenue la première entreprise alimentaire à s'associer avec la Fair Labor Association (FLA), pour établir si des enfants travaillent dans les plantations de cacao qui approvisionnent ses usines. «En collaboration avec la FLA, nous avons élaboré un plan d'action jusqu'en 2016. Nous pensons que l'élaboration de systèmes de surveillance solides et étendus de la chaîne d'approvisionnement est indispensable pour prendre des mesures d'accompagnement, comme l'augmentation des salaires, des possibilités d'éducation pour les producteurs et des initiatives en faveur de la sécurité, ciblant mieux le problème du travail des enfants», explique Philippe Oertlé, responsable communication de Nestlé, à Vevey. La multinationale est également membre de la World Cocoa Foundation, qui travaille au soutien des producteurs de cacao et de leurs familles. PFY



SEMAINE PROCHAINE

IRAN, LA BOMBE

La tension monte tous les jours entre l'Iran et la communauté internationale, préoccupée par l'obsession du géant perse à se doter de l'arme atomique. Un projet qui a toutefois pu progresser grâce à des jeux d'alliances souvent oubliés.



La Première
Du lundi au vendredi
de 20 à 21 h



Histoire vivante
Dimanche 20 h 35
Lundi 23 h 35