

# Conditions de travail dans la production de cacao

Info pour les enseignants



## Informations pour les enseignants

<b>Mission de travail</b>	Les élèves lisent le texte, marquent les passages importants et répondent aux questions qui s'y rapportent.
<b>Objectif</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les élèves réfléchissent de manière critique aux conditions de travail liées à la culture d'un produit typique issu du commerce mondial.</li><li>• Les élèves s'entraînent à lire et à traiter des textes plus longs. Ils appliquent des stratégies de lecture.</li></ul>
<b>Référence au plan d'études</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les élèves peuvent décrire les considérations économiques, écologiques et sociales dans la production de biens ou la fourniture de services du point de vue du producteur ou du fournisseur et expliquer les conflits d'intérêts et d'objectifs. (WAH.1.3b)</li></ul>
<b>Matériel</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Informations pour l'enseignant</li><li>• Texte</li><li>• Feuille d'exercices avec questions</li><li>• Exemple de solution</li></ul>
<b>Forme sociale</b>	TI
<b>Durée</b>	30`

### Informations supplémentaires:

- Question de discussion possible: A-t-on encore le droit de savourer du chocolat en sachant cela? Pourquoi (pas)?
- Plus d'informations sur le prix du cacao, les pays de commercialisation, etc. (en allemand): <https://www.nzz.ch/finanzen/kakao-wo-schokolade-an-den-baeumen-waechst-ld.137775>

### Autres leçons kiknet.ch:

Le site [www.kiknet.ch](http://www.kiknet.ch) propose du matériel pédagogique sur le commerce équitable pour le secondaire I (élaboré par des enseignants en collaboration avec Max Havelaar).

# Conditions de travail dans la production de cacao

Texte



## Texte à lire



**Lis l'article et mets en évidence les passages qui sont particulièrement pertinents.**

**Réponds ensuite aux questions de la feuille d'exercices.**

Source de l'article: Göbel, Alexander: *Kakao aus der Elfenbeinküste. Wie Kinder für unsere Schokolade schuften*: Deutschlandfunk Kultur, reportage du 18.12.2014, à consulter en ligne: [http://www.deutschlandfunkkultur.de/kakao-aus-der-elfenbeinkueste-wie-kinder-fuer-unsere.979.de.html?dram:article\\_id=306618](http://www.deutschlandfunkkultur.de/kakao-aus-der-elfenbeinkueste-wie-kinder-fuer-unsere.979.de.html?dram:article_id=306618) [État: 20.07.2017], raccourci.

## Cacao de Côte d'Ivoire

### Les enfants qui travaillent pour notre chocolat

Le chocolat rend heureux, c'est bien connu, mais pas ceux qui en récoltent la matière première. Dans les plantations de cacao en Côte d'Ivoire, les enfants et les jeunes travaillent dans des conditions précaires.

Mathis dégage de son dos un sac brun de 50 kilos rempli de fèves de cacao et le jette sur une énorme bâche en plastique noir. Il respire difficilement, essuie la sueur de son visage. Ici, dans la forêt tropicale de Côte d'Ivoire, il fait humide et chaud, et bien 30 degrés. Pieds nus, Mathis se tient debout sur la bâche en plastique et ouvre le sac. Il se penche très bas et répand le contenu avec ses mains.

Les fèves de cacao noir-brun arrivent tout juste de la plantation. Après la fermentation, elles doivent encore sécher.

«J'ai dix-neuf ans», nous dit timidement Mathis après une brève hésitation. Comme si on lui avait soufflé de donner cet âge si on le lui demande. Il est très frêle, porte des jeans troués et un maillot de foot orange tâché arborant les «Éléphants» de l'équipe nationale ivoirienne. Son visage tuméfié d'enfant le trahit: Mathis n'a probablement pas plus de treize ans.

Mathis: *«Nous n'avions pas assez d'argent, alors mon père m'a envoyé travailler ici. Maintenant, je suis là et j'essaie de survivre comme je peux»*

Au lieu d'aller à l'école, Mathis travaille dans une coopérative de cacao près de la frontière avec le Liberia, où le cacao est récolté pour le grand groupe chocolatier Cargill. A vrai dire, la coopérative est certifiée et porte un label de qualité. Cette petite coopérative travaille donc de manière durable, respectueuse de l'environnement et n'emploie pas d'enfants.

Mais qui contrôle cela ici, dans la brousse, où il n'y a pratiquement aucune route? D'ailleurs, depuis l'épidémie d'Ebola, les travailleurs saisonniers ne peuvent plus venir du Liberia voisin et les enfants doivent être encore plus nombreux qu'auparavant. Les paysans ne peuvent pas leur verser de salaire. Tout ce qu'ils gagnent est dépensé en pulvérisations. Le cacao est sensible, les enfants ne peuvent pas l'être.

# Conditions de travail dans la production de cacao

Texte



.....

Mathis: *«J'ai souvent de terribles douleurs au dos à cause du poids des sacs. Nous travaillons toujours de sept heures du matin à sept heures du soir. Il n'y a pas de pauses. Soit je transporte des sacs de fèves de cacao, soit je suis dans la forêt et j'aide à pulvériser les arbres, soit je participe à la récolte – je collecte alors des fruits du cacaoyer (cabosses) et je les transporte dans des sacs hors de la forêt.»*

La Côte d'Ivoire a signé la convention de l'Organisation internationale du travail (OIT) et se doit donc de protéger les mineurs contre les pires formes de travail des enfants. Une campagne de la première dame, l'épouse du président Dominique Ouattara, exhorte les paysans à envoyer leurs plus jeunes à l'école et non aux champs. Pourtant, le travail des enfants est plutôt la règle que l'exception dans l'agriculture, et c'est essentiellement dans les plantations de cacao que les enfants doivent contribuer. Selon l'OIT, ils sont actuellement près de 800 000 rien qu'en Côte d'Ivoire. Des cas de trafic d'enfants sont également avérés: les petits esclaves salariés, âgés de cinq à quinze ans, continuent d'être achetés au Burkina Faso ou au Mali, et finissent dans les plantations en Côte d'Ivoire. Le cacao est source de souffrance pour les enfants d'Afrique de l'Ouest, affirme Leon Adagra:

*«Certains enfants deviennent bossus, d'autres grandissent mal, beaucoup souffrent aussi d'une hernie à cause des sacs beaucoup trop lourds. Ou alors, à dix ou douze ans, ils sont déjà chauves à force de porter des charges lourdes sur la tête. Dans tous les cas, beaucoup d'enfants ont des problèmes de posture.»*

Leon Adagra est conseiller agricole. Il parcourt les régions productrices de cacao en Côte d'Ivoire et tente d'informer les paysans sur les conséquences du travail des enfants. Peu à peu, raconte-t-il, les gens commencent à comprendre que les enfants n'ont pas leur place sur la plantation. Mais de nombreux agriculteurs n'ont pas d'autre choix que d'employer de la jeune main-d'œuvre bon marché.

*«Les enfants se blessent avec les machettes tranchantes en travaillant. Les terribles exemples d'infections et de paralysies sont fréquents. Un garçon de dix ans, le meilleur élève de sa classe, s'était tailladé la jambe droite en récoltant du cacao, puis sa blessure s'est infectée. Ses parents n'avaient pas d'argent pour payer un médecin, la blessure ne guérissait pas. À l'hôpital, ils n'ont plus rien pu faire et le garçon ne peut plus marcher aujourd'hui. Il ne peut que glisser sur le sol et rester assis à la maison. Il ne va plus à l'école .... Et puis il y a les pulvérisations! Certains enfants deviennent aveugles ou perdent leurs cheveux, tout ça à cause des produits chimiques!»*

## **L'industrie a besoin de beaucoup de cacao – les paysans d'argent facile**

Le parc national de Tai: le poumon vert à l'ouest de la Côte d'Ivoire, à la frontière avec le Liberia. Une réserve de biosphère de plus de 50 000 terrains de football inscrite au patrimoine naturel mondial de l'UNESCO. Le directeur du parc Abdoulaye Diarrasouba montre des photos aériennes qui n'ont rien à voir avec le tableau idyllique: le parc est entouré de plantations à perte de vue. Caoutchouc, huile de palme, mais surtout: cacao.

*«La pression sur le parc va continuer à augmenter, j'en suis sûr. De plus en plus de migrants arrivent des pays voisins, du Burkina Faso et du Mali. Ils voient qu'ils peuvent gagner de l'argent ici avec le cacao, et s'y installent. Mais comme il y a de moins en moins d'espaces libres, ils essaient de défri-*

# Conditions de travail dans la production de cacao

Texte



.....

*cher les forêts tropicales, dont le sol est très fertile. Nous résistons du mieux que nous pouvons, même s'il y a toujours des plantations et des camps illégaux.»*

Une cinquantaine de collaborateurs surveillent le parc, auxquels s'ajoutent quelques bénévoles – grâce à eux, Diarrasouba évite le pire. Mais une partie du parc est gravement menacée par le cacao qui est transformé en chocolat ailleurs dans le monde.

*«Si nous ne surveillions pas le parc, il n'existerait plus depuis longtemps, c'est clair. Tout le monde entrerait ici, déboiserait tout et ferait de l'agriculture, ce serait une fête pour les producteurs de cacao et tous ceux qui veulent le devenir!»*

Le directeur du parc en est persuadé: sans l'aide de l'Allemagne, le parc Tai serait mort. Détruit, comme d'autres parcs naturels en Côte d'Ivoire. La GIZ, la société allemande de coopération internationale (*Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit*), a également soutenu la conservation de la nature en Côte d'Ivoire pendant les graves crises politiques de ces dernières années. Mais le sauvetage du parc ne suffit pas. Andrea Wilhelmi-Somé, chef de projet à la GIZ:

*«Il y a ici des forêts domaniales où l'on cultive le cacao. Il est important de faire comprendre à la population et au secteur privé que cette forêt doit absolument être protégée – car elle est responsable du microclimat qui permet au cacao de pousser à la base.»*

Mais le secteur a besoin de beaucoup de cacao – les paysans quant à eux veulent de l'argent facile, et ce au détriment de leurs propres moyens de subsistance. La Côte d'Ivoire produit actuellement près de deux millions de tonnes de cacao par an, dont plus d'un tiers provient de plantations situées dans des forêts tropicales en principe protégées. Chaque année, 200 000 hectares de forêt sont défrichés.

## La culture du cacao dévore la forêt tropicale

Le monde dévore la forêt tropicale: l'Europe, les États-Unis, mais aussi de plus en plus l'Inde et la Chine. Tout le monde veut du cacao de qualité, et de plus en plus: la demande augmente. L'être humain et la nature paient très cher cet essor. Mais le prix du kilo de cacao reste bas.

Les certificats et les labels de qualité sont censés aider. Les petits cultivateurs se soumettent en contrepartie à des critères stricts. Ils doivent cultiver de manière durable et respectueuse de l'environnement, le travail des enfants est tabou. Les grands groupes chocolatiers ont besoin de cacao de qualité supérieure et certifié. Les labels de qualité tels que Fairtrade, Rainforest Alliance ou UTZ doivent permettre de mieux rémunérer les cultivateurs de cacao. Du moins dans l'idéal, dit le militant Brice Delagneau. Car dans de vastes régions de la Côte d'Ivoire, la réalité du cacao serait bien différente.

*«Il y a de grands producteurs et de petits producteurs. Le petit vend p. ex. une tonne de cacao au grand, et ce dernier revend tout ensemble. Dans de nombreux cas, il n'y a aucun contrôle, et nous ne pouvons pas savoir s'il s'agit de cacao équitable, s'il provient de cultures certifiées. C'est le problème – ce processus en grande partie opaque de la chaîne de production – du cacaoyer jusqu'au port. Je veux savoir qui sont les paysans, qui sont les intermédiaires, de quel type de cacao s'agit-il?»*

# Conditions de travail dans la production de cacao

Texte



.....

Les certificats ne sont souvent que de la poudre aux yeux, estime Brice Delagneau. En tout cas, ils ne sont pas un remède miracle qui permettrait de changer les conditions de vie dans les plantations. Lui-même reproche régulièrement au secteur du cacao de ne pas s'intéresser du tout à la question des prix équitables et de manquer de transparence. Le ministre de l'Agriculture, Mamadou Sangafowa, dément:

*«Le gouvernement s'engage actuellement à travers des réformes pour que le paysan reçoive une part équitable des revenus. Nous voulons que ceux qui créent les bases de la richesse de la Côte d'Ivoire aient aussi leur part du gâteau!»*

Mais le fait est que les paysans restent dépendants des acheteurs. Les multinationales du cacao achètent des récoltes entières aux coopératives et dictent les prix. Les paysans reçoivent souvent moins pour leur récolte que le prix fixe garanti par l'État, qui s'élève actuellement à l'équivalent de 1.30 euro. C'est pourquoi de nombreux petits producteurs ne peuvent toujours pas vivre du cacao. Ils doivent passer des fèves de cacao en contrebande à la frontière ghanéenne ou cultiver des légumes en parallèle pour nourrir leur famille. Le fait est aussi que dans la plupart des villages de Côte d'Ivoire, où l'on récolte du cacao pour le monde entier, il n'y a pas d'électricité, d'eau courante, de routes ou d'écoles.



Un cacaoyer au Ghana

## **D'autres solutions sont possibles! Informations sur la production de cacao au Ghana**

Le Ghana et la Côte d'Ivoire produisent ensemble environ 60% de la récolte mondiale de cacao. Il s'agit presque exclusivement de cacao de consommation, pratiquement pas de cacao fin.

Au Ghana, le travail des enfants est toutefois nettement moins fréquent qu'en Côte d'Ivoire, par exemple. Cela s'explique notamment par une base politique plus stable dans le pays.

Le programme «Farming», lancé en 2008 au Ghana, a permis de planter 2 millions d'arbres d'ombrage et 6 millions de plants de cacao. 80 000 paysans font déjà partie du programme et 130 000 communautés villageoises en bénéficient. Des instructeurs locaux sont formés afin de préserver et de transmettre les connaissances. À ce jour, 443 instructeurs de ce type sont déjà en place au Ghana.

# Conditions de travail dans la production de cacao

*Texte*



Mais les paysans reçoivent également des formations supplémentaires qui leur permettent d'augmenter leurs revenus et la diversité (culture d'autres produits). Ils sont déjà 22 000 agriculteurs à avoir suivi une formation. Enfin, les enfants bénéficient également du programme: 33 écoles ont été rénovées ou construites pour eux. Cela permettra à 5000 enfants d'accéder à la scolarité. De plus, le programme garantit la traçabilité du cacao à 100%. Cela permet notamment d'exclure le travail des enfants.

Les objectifs pour l'avenir sont, entre autres, une culture du cacao sans déforestation, une réduction des émissions de gaz à effet de serre de 2% par an par tonne de cacao produite et une réduction de 10% des prélèvements d'eau. Ces objectifs doivent être mis en œuvre d'ici 2025, et environ 10 millions de dollars par an y seront consacrés.



## Questions sur le texte «Cacao de Côte d'Ivoire».



À l'aide des connaissances que tu as acquises dans l'article et de tes notes, réponds aux questions suivantes le plus précisément possible.

1. Pourquoi les enfants doivent-ils travailler dans les plantations de cacao en Côte d'Ivoire? Cite plusieurs raisons.

.....  
.....  
.....

2. Pourquoi le travail des enfants dans les plantations de cacao est-il si difficile à combattre? Cite plusieurs raisons.

.....  
.....  
.....

3. Quelles sont les conséquences du travail dans les plantations pour les enfants?

.....  
.....  
.....

4. Quels sont les autres problèmes (autre le travail des enfants) liés à la culture du cacao en Côte d'Ivoire? D'où viennent ces problèmes?

.....  
.....  
.....

5. Les labels de qualité garantissent-ils une culture du cacao équitable, durable et respectueuse de l'environnement? Pourquoi?

.....  
.....  
.....



## Exemple de solution

1. Pourquoi les enfants doivent-ils travailler dans les plantations de cacao en Côte d'Ivoire?  
Cite plusieurs raisons.

*Ils constituent une main-d'œuvre bon marché, les travailleurs d'autres pays ne peuvent plus entrer dans le pays, les paysans n'ont pas beaucoup d'argent parce que le prix est faible et les coûts (p. ex. pour les produits de pulvérisation) élevés.*

2. Pourquoi le travail des enfants dans les plantations de cacao est-il si difficile à combattre?  
Cite plusieurs raisons.

*Le contrôle est difficile parce que l'infrastructure est mauvaise, parce qu'il y a des intermédiaires, parce que les représentants du gouvernement sont corrompus.*

3. Quelles sont les conséquences du travail dans les plantations pour les enfants?

*Ils souffrent d'une part de séquelles physiques dues au travail, comme un dos bossu, une hernie, une calvitie, des blessures dues aux machettes, etc. Les produits chimiques utilisés pour les pulvérisations entraînent également des dommages tels que la cécité ou la perte de cheveux. D'autre part, ils ne peuvent pas aller à l'école ou sont même vendus comme esclaves salariés.*

4. Quels sont les autres problèmes (autre le travail des enfants) liés à la culture du cacao en Côte d'Ivoire? D'où viennent ces problèmes?

*Cela crée des problèmes environnementaux. Les terres sur lesquelles se trouvent des arbres tropicaux sont défrichées et utilisées pour la culture du cacao.*

5. Les labels de qualité garantissent-ils une culture du cacao équitable, durable et respectueuse de l'environnement?  
Pourquoi?

*En théorie, ils devraient l'être, mais il est très difficile de contrôler si la production est vraiment durable et n'a pas recours au travail des enfants. Il est difficile pour les grands producteurs de cacao de parvenir jusqu'aux petits cultivateurs individuels, car les fèves sont généralement achetées en gros par des négociants. Les petits producteurs, comme Lindt & Sprüngli avec son programme Farming, peuvent mieux contrôler l'origine de leurs fèves.*