



EFFAT

EFFAT COCOA NEWSLETTER

European Federation of Food, Agriculture and Tourism Trade Union

Numéro 2 – Automne 2010 – www.fnvbondgenoten.nl/cacaoduurzaam

www.effat.org, www.iuf.org

Bulletin du cacao



> *Werkt in je voordeel*



Avant-propos

Le Bulletin d'information Cacao de l'EFFAT est un des résultats de la Conférence européenne pour une économie cacaoyère durable, qui s'est déroulée du 10 au 12 mars 2009 aux Pays-Bas.

FNV Bondgenoten a organisé cette conférence et continuera d'agir, à l'avenir, comme un syndicat de coordination et d'organisation dans le secteur du cacao, et ce, au nom de l'EFFAT/UITA.

Ce Bulletin d'information paraît deux fois par an et donne des informations sur les développements importants dans la chaîne cacaoyère. Il accorde une attention particulière aux activités et aux thèmes syndicaux qui visent une chaîne cacaoyère durable.

Il s'agit du second numéro. Le bulletin d'information est diffusé dans tous les syndicats d'Europe qui prennent en charge des travailleurs de la chaîne cacaoyère. L'objectif est de bien informer tous les syndicats et membres des syndicats dans le secteur. Cela facilitera la coordination des activités.

L'objectif principal est de contribuer à de bonnes conditions de vie et de travail dans toutes les parties de la chaîne cacaoyère – bref de contribuer à une chaîne cacaoyère durable.

Harald Wiedenhofer
Secrétaire général EFFAT

Les Pays-Bas se dirigent vers le chocolat durable

En 2025, tout le chocolat consommé aux Pays-Bas proviendra de cacao durable.

Ce principe est stipulé dans une déclaration d'intention.

Selon une procédure par étapes, tout le chocolat consommé aux Pays-Bas pourra être qualifié de durable d'ici 2025. Les lettres en chocolat connaîtront déjà cette transition en 2012. En 2015, 50 pour cent du chocolat sera issu de cacao durable et, en 2020, ce chiffre atteindra 80 pour cent.

Les Néerlandais, soit plus de 16 millions de personnes, consomment 5 kg de produits à base de chocolat ou de cacao chaque année.

Les accords concernant la préservation de la consommation de chocolat ont été fixés dans une déclaration d'intention, signée par les principales chocolateries des Pays-Bas, les chaînes de magasins, FNV Bondgenoten, diverses ONG et d'autres acteurs de la chaîne cacaoyère aux Pays-Bas. Le 5 mars 2010, plus de 25 organisations ont apposé leur signature sur cette déclaration. De plus, les principaux responsables du traitement du cacao, ADM Cocoa, Cargill Cocoa et Barry Callebaut, ont rédigé une déclaration de soutien. Ils ne produisent presque pas de chocolat aux Pays-Bas, mais transforment les fèves de cacao en produits semi-finis.

Groupe de travail

Pour suivre la progression des activités et l'accélérer si nécessaire, les signataires ont institué un groupe de travail « Chocolat ». Il faut souligner qu'un grand acteur tel que Ferrero participe également à ce groupe de travail, alors qu'il n'exerce pas d'activités de production aux Pays-Bas. Le but est d'apporter sa propre vision et d'apprendre des expériences des autres acteurs de la chaîne cacaoyère.

Avec l'accompagnement des autorités néerlandaises, la déclaration d'intention sera davantage développée. Afin de traduire les objectifs généraux en étapes concrètes, un plan d'action a été rédigé.

Critères

Les signataires reconnaissent qu'il est nécessaire d'améliorer la position des cultivateurs de cacao. Ils réalisent que, sans cette amélioration, l'approvisionnement en fèves de cacao de bonne qualité est en péril. Pour l'élaboration des objectifs, la déclaration d'intention se réfère aux résultats de la Deuxième Table ronde ICCO pour une économie cacaoyère durable. Au niveau social, les déclarations OIT intéressantes pour le secteur du cacao devront être respectées. Ceci est également valable pour les Lignes directrices de l'OCDE pour les entreprises multinationales.

Exemple

Les Pays-Bas sont un acteur important dans le secteur du cacao. Il s'agit du principal importateur de fèves de cacao dans le monde. Les plus grandes entreprises de traitement du cacao, entre les mains d'ADM Cocoa et Cargill Cocoa, sont situées dans la région Zaan, juste au nord d'Amsterdam. Les Pays-Bas sont également les principaux exportateurs de produits semi-finis à base de cacao dans le monde. L'établissement Mars à Veghel est la principale usine de chocolat dans le monde. De plus, avec ses activités de transbordement et de stockage de fèves de cacao, le port d'Amsterdam est la principale plaque tournante logistique de la chaîne. Il est donc logique que la préoccupation quant à l'avenir du secteur du cacao se fasse clairement sentir aux Pays-Bas. Il est également normal que cette préoccupation soit transformée, avec cette initiative, en un plan d'action pour rendre le secteur plus durable. D'autres pays pourraient prendre exemple sur cette initiative.

Les participants à la 2^e Table ronde examinent les cabosses



Diboké : village du cacao en Côte-d'Ivoire

Le village de Diboké, au centre de la région cacaoyère ivoirienne, travaille à un nouvel avenir et a besoin pour cela de toute l'aide possible.

Diboké est un village à l'ouest de la Côte-d'Ivoire. Il est situé dans la région cacaoyère du canton Boo. Avec 4000 habitants, il s'agit d'un village de taille moyenne, à la frontière avec le Liberia. Tourmentée par les rebelles de la région, la population a souvent dû fuir le village ces dernières années et se réfugier dans la forêt. La guerre civile ivoirienne a également provoqué un certain affolement. Désormais, la population du village tente de se construire un nouvel avenir. C'est, entre autres, le cas via des groupes de travail au sein de la nouvellement fondée *Mutuelle Générale de Développement du Village de Diboké*.

Puits

Même si l'électricité et une distribution d'eau fixe font défaut, les habitants et les cultivateurs de cacao de Diboké sont satisfaits du syndicat belge. Dans le village, six nouveaux puits ont été créés avec l'aide de la CSC. L'eau potable a donc fait sa réapparition.

Un tracteur avec une remorque pour transporter le cacao, le riz et le café vers les lieux de stockage et le marché est en tête de liste des désirs des cultivateurs de cacao à Diboké.

La distance jusqu'à la voie asphaltée la plus proche est de 25 km ; en voiture, cela représente une heure et quart. Pour ce transport, les habitants du village dépendent désormais des têtes, des mains et des transporteurs. Ces derniers réclament des prix abusifs. Les frais d'un tracteur avec remorque, acquis localement et livré dans le village, atteignent environ 25.000 €. Le hangar pour le stockage est fabriqué par la population du village.

Solidarité

La rédaction du Bulletin d'information Cacao se penche sur les gros problèmes de la chaîne cacaoyère. Cependant, la rédaction appelle également les lecteurs à soutenir cette initiative locale à Diboké. Solidarité pratique ordinaire à petite échelle.

Les lecteurs peuvent transmettre leur contribution sur le compte 1543.56.131 au nom de World Food Vision, avec la mention : Diboké. Numéro IBAN : NL66 RABO 0154 3561 31 ; BIC : RABONL2U. Le Bulletin d'information Cacao continue de suivre les développements à Diboké.



Toutes l'aide est la bienvenue pour rétablir la culture du cacao

Durabilité

Verkade (United Biscuits) produit, depuis janvier 2009, tous les produits en chocolat pour le marché néerlandais sous le label Fair Trade. Il est question de 1500 tonnes de fèves de cacao.

Cadbury vend, depuis septembre 2009, tous les produits Dairy Milk au RU et en Irlande sous le label Fair Trade. Il est question de 15.000 tonnes de fèves de cacao.

Depuis le printemps 2010, Dairy Milk est également vendu sous le label Fair Trade au Canada, en Australie et en Nouvelle-Zélande.

Nestlé vend, depuis 2009, les produits Kit Kat au RU sous le label Fair Trade.

Kraft souhaite fabriquer, en 2012, tous les produits Côte d'Or avec du cacao certifié Rain Forest Alliance. En 2010, les marchés belge et français commenceront. Au total, il est question d'environ 30.000 tonnes de fèves de cacao. Le cacao proviendra essentiellement de Côte-d'Ivoire. Plus tard, le mouvement sera suivi par les produits Marabou en Scandinavie et les produits Suchard en Autriche/Suisse.

En Belgique, les Magasins du Monde Oxfam ont entamé cette année une campagne nationale intitulée : le goût amer du chocolat pour les enfants (Kindslavermij lust ik niet). La campagne est notamment orientée sur les dispositifs d'information vis-à-vis des enfants et a pour but de mettre la pression sur l'industrie du chocolat. Le 8 mai, un forum sur les droits des enfants a été organisé à Bruxelles et un traité sur le travail des enfants dans les exploitations de cacao a été rédigé (<http://www.oxfamwereldwinkels.be/francais>).

En Allemagne, dans la région d'Aix-la-Chapelle, l'action « Schokoladenaktion-Aachen » a débuté en septembre 2009. Les églises de cette région ont entamé une campagne pour exercer une pression sur les industries chocolatières établies dans la région afin que, d'ici quelques années, une partie considérable de leur production soit certifiée Fair Trade. La campagne est soutenue par NGG et Miserior. Les entreprises de la région sont Lindt & Sprungli, Mars, Stollwerck et Ludwig Schokolade. Südwind a publié un rapport : « Die Dunklen Seiten der Schokolade » (septembre 2009).

Pour de plus amples informations : www.schokoladenaktion-aachen.de (en allemand).

En Autriche, à l'initiative du syndicat PRO-GE, le baromètre du cacao de la Tropical Commodity Coalition a été traduit en allemand et complété avec des informations spécifiques sur l'industrie chocolatière en Autriche. Une coalition de cinq organisations a publié la brochure pour soutenir les campagnes suivantes. Les organisations participantes sont : PRO-GE, Weltumspannend Arbeiten, Südwind et Dreikönigsaktion et Fair Trade. Pour de plus amples informations : www.proge.at/projekte (en allemand).

Nuages noirs au-dessus de la récolte de cacao

L'année prochaine, l'approvisionnement en fèves de cacao sera encore inférieur à la demande. Le secteur tire la sonnette d'alarme. Une amélioration de la situation des cultivateurs de cacao est nécessaire.

« Nous voyons l'orage approcher et nous devons nous y préparer », explique Hans Jöhr, responsable de l'approvisionnement des matières premières agraires chez Nestlé. Il est pessimiste quant à l'approvisionnement futur en fèves de cacao. Un reporter du *Financial Times* a suivi H. Jöhr lors d'une visite de travail en Côte-d'Ivoire et a réalisé un reportage le 29 mai.

Pour la quatrième fois consécutive, indique le journal britannique, la demande en fèves de cacao (exprimé en chiffre de cacao moulu) surpasse l'approvisionnement. Les vendeurs de cacao s'attendent encore à un manque pour la récolte 2010-2011. Ce serait donc la cinquième année consécutive ; ce qui n'est encore jamais arrivé depuis que des statistiques fiables sur le cacao sont disponibles, soit depuis plus de 50 ans.

Inquiétudes

Le secteur du cacao s'inquiète. Les attentes sont surtout mauvaises pour le principal pays de production, la Côte-d'Ivoire. Selon les prédictions de l'ICCO en mai 2008, la Côte-d'Ivoire pouvait s'attendre à un volume de production de 1,421 million de tonnes en 2008-2009. Ensuite, une belle augmentation annuelle à 1,482 million de tonnes en 2009-2010 aboutirait à un volume de production de 1,635 million de tonnes en 2012-2013.

Les attentes actuelles de l'ICCO (juin 2010) pour la Côte-d'Ivoire sont toutefois largement inférieures : 1,200 million en 2009-2010. Les prédictions en Côte-d'Ivoire rendent l'industrie pessimiste.

La productivité est inférieure d'un tiers à celle de l'Indonésie. Le rendement par arbre est mauvais et l'entretien des plantations fait défaut.

De plus, lors des longs parcours commerciaux, les prix des cultivateurs sont encore érodés. Dans son village reculé, le cultivateur de cacao fournit, au comptant, à l'acheteur qui se présente au village avec ses camions. Ces « pisteurs » livrent ensuite les fèves de cacao aux acheteurs libanais ou ivoiriens, les « traitants », qui fournissent à leur tour les fèves de cacao aux multinationales telles que Cargill, ADM, Touton et Olam. Par rapport au prix du marché mondial, la part honteuse de 40 % revient directement aux cultivateurs.

Caoutchouc

Si la situation des cultivateurs de cacao ne s'améliore pas, les récoltes ne s'amélioreront pas non plus. Le secteur du cacao en est convaincu. Il est même possible que certains cultivateurs de Côte-d'Ivoire se tournent vers d'autres plantes, comme le caoutchouc. Cette transition est déjà en cours dans le secteur du cacao en Malaisie. Vu l'actuel prix élevé du caoutchouc et la culture moins intensive par rapport à celle du cacao, le risque est très certainement présent.

L'amélioration de la situation des cultivateurs de cacao est donc nécessaire. Ainsi, la création et le soutien d'organisations de cultivateurs sont indispensables. Cependant, les coopératives n'ont pas bonne réputation. Leur état de service est mauvais : mauvaise gestion et corruption ont rendu les cultivateurs méfiants. De plus, le climat gouvernemental en Côte-d'Ivoire est loin d'être au beau fixe. Les organes gouvernementaux pour le soutien du secteur du cacao ont été supprimés grâce au Fonds monétaire international (FMI). Dans le climat politique actuel, avec une guerre civile latente, on ne peut pas s'attendre à de nouvelles initiatives dynamiques.

Le secteur du cacao est le seul à pouvoir intervenir. Mais comment ? Il n'est pas encore question d'une approche universelle du secteur. Chaque multinationale du secteur se débrouille à sa manière. C'est également le cas de Nestlé. L'entreprise va à la rencontre des cultivateurs avec de nouvelles variétés de plantes qui rapportent davantage et qui sont plus résistantes aux maladies tristement célèbres dans le secteur du cacao. Pour les dix prochaines années, Nestlé dispose de 12 millions de jeunes plants avec un budget de 80 millions d'euros pour améliorer les plantations. Cependant, sur un total de 2 milliards de cacaoyers en Côte-d'Ivoire, cela ne représente que 0,6 % du total. Les ambitions font défaut. L'orage approche.

En Suisse, l'ONG Développement « la Déclaration de Berne » a mené une campagne au second semestre de 2009 afin d'informer le public suisse de la nécessité d'une culture du cacao durable. Une conséquence de cette campagne a été la diffusion, début décembre, sur la télévision suisse d'un film dénonçant la présence et l'impact du travail des enfants dans les exploitations de cacao en Côte-d'Ivoire.



Dès que les cultivateurs de cacao iront mieux, la récolte ira mieux

Culture : En juin 2010, le prix du marché mondial du cacao atteignait son niveau le plus haut depuis 32 ans : 2397 £/3197 \$ par tonne. Ce prix élevé historique est la conséquence de 4 années d'une production de fèves moins importante que la demande. Il faut ajouter à cela l'influence des spéculateurs. La dernière fois où la production de cacao est restée inférieure à la demande pendant 4 ans remonte à la période 1965-1969.

Les dernières estimations du secrétariat ICCO (mars 2010) indiquent, pour la récolte 2009-2010, un léger surplus pour la première fois depuis 4 ans. D'autres sources, notamment les commerçants, s'attendent à une cinquième année de pénurie.

Traitement : **Barry Callebaut** a acheté, au printemps, **Chocovic SA** en Espagne. L'entreprise, située à Gurb, au nord de Barcelone, produit, avec l'aide de 120 travailleurs, environ 30.000 tonnes de chocolat de couverture et de produits chocoletés spéciaux. Le chiffre d'affaires s'élève à 60 millions d'euros.

ADM a fermé son usine de traitement à Glasboro (USA) en octobre 2009. La production a été transférée à une autre usine à Hazleton, Pa. (USA). Environ 50 personnes ont perdu leur emploi. **ADM** a annoncé, au printemps 2010, la fermeture de son usine de traitement à Hull (RU).

Petra Foods a été créé, fin 2009, sa très vaste usine de traitement Delfi Cocoa Europe à Hambourg. La capacité de production est passée de 35.000 tonnes à 100.000 tonnes. Le cacao est moulu et pressé pour l'industrie du chocolat et des sucreries en Europe occidentale.

La reprise de Cadbury par Kraft exige des règles strictes

Les syndicats ont réagi très négativement à la reprise du fabricant de chocolat britannique Cadbury par Kraft. Jennie Formby, la responsable du syndicat britannique Unite, explique pourquoi. Selon elle, améliorer les règles de reprise est indispensable.

En Grande-Bretagne, Unite représente environ 3000 travailleurs de Cadbury. Initialement, nous ne savions pas clairement si nous allions nous opposer à l'offre. Non pas que ne n'étions pas sûrs de ses mérites : Kraft promettait de sauver une usine que Cadbury pensait fermer depuis la fin de l'année. De plus, même si les responsables syndicaux ne prenaient pas vraiment cette promesse au sérieux, les 400 travailleurs de l'usine concernée dans le sud-ouest de l'Angleterre voyaient cela comme une sorte de dernier espoir.

Dès le début, nous avons demandé à Kraft de ne pas faire de promesses que l'entreprise ne pourrait pas tenir. Cependant, les mensonges se sont répétés. La reprise ne datait pas de plus de sept jours lorsque Kraft a annoncé que l'usine devrait tout de même fermer.

Freiné

Malgré cette donnée, la campagne Unite « Keep Cadbury Independent » a débuté six semaines après l'annonce de l'offre de reprise. Nous avons informé en détail chaque actionnaire de Cadbury au sujet des conséquences négatives de cette offre dans une perspective à long terme et pour la rentabilité de l'entreprise. En effet, la reprise se terminerait mal pour les actionnaires, mais surtout pour les travailleurs.

Ceux-ci subiraient, suite à la reprise, la perte d'une partie des emplois et des conditions de travail. Toutefois, nous avons été fortement freinés par le manque de protection des travailleurs dans les règles de reprise britanniques actuelles :

il n'y avait aucune consultation, aucune information sur les plans commerciaux et aucune opportunité de négocier les garanties pour les emplois et les conditions de travail.

Étant donné que la Cité avait déjà décidé que la reprise valait financièrement la peine, Cadbury a été repris le 2 février 2010. Les fonds spéculatifs avaient augmenté leur part dans Cadbury de 2 pour cent à pas moins de 30 pour cent et les gestionnaires de fonds des investisseurs institutionnels se réjouissaient déjà de la possibilité d'importants bonus. Rien ne pouvait les retenir.

Règles de reprise

En Grande-Bretagne, nous avons mené une campagne efficace. Il existait d'importantes oppositions publiques et politiques à l'égard de la reprise. Cependant, cela ne faisait pas le poids face au pouvoir de l'argent. Le soutien dont nous avons bénéficié pendant la campagne nous permet désormais d'impliquer activement des politiciens et d'autres personnages importants dans le débat sur la nécessité de réformer les règles de reprise. Les principaux points que Unite souhaite soulever sont :

- Une extension du TUPE (la traduction au RU de la directive de reprise de l'Union européenne dans laquelle les droits des travailleurs sont protégés) à toutes les fusions et reprises, car cette protection des droits n'est pas valable actuellement si le changement de propriétés se fait par transfert des actions. Il devrait y avoir un droit de consultation tant avec la partie reprise qu'avec la partie qui reprend.
- Accès total à tous les plans commerciaux pour rendre les consultations sensées.
- Le droit de négocier les garanties pour l'emploi et les conditions de travail afin d'éviter que les travailleurs paient le prix de la reprise.

Chocolat : La vente de **Stollwerck** à Natra en Espagne a été abandonnée après plusieurs mois de négociation. Selon le groupe fondateur de Stollwerck, Barry Callebaut, Stollwerck est toujours à vendre. Cependant, il n'y a aucune urgence pour la vente.

En Autriche, Kraft avait déjà sous-traité depuis quelques années la production des célèbres « Salzburger Mozartkugeln ». La production était passée de Mirabell à Salzburger Schokolade. Kraft a désormais annoncé qu'il envisage de déplacer l'emballage en République tchèque. Selon PRO-GE, syndicat autrichien, cela représente une perte totale de 40 à 50 emplois.

Les géants du marché du chocolat

Les parts de marché mondiales dans le secteur du chocolat après la reprise de Cadbury par Kraft début 2010

1. Kraft/Cadbury	15,2 %
2. Mars/Wrigley	14,6 %
3. Nestlé	12,6 %
4. Ferrero	7,3 %
5. Hershey	6,7 %

Ces 5 géants dirigent plus de 56 % du marché mondial du chocolat au début de 2010.

Nouvelles des syndicats

En octobre 2009, la ACV- CSC - Alimentation et Services a tenu, en **Belgique**, au Elewijtcenter, une journée d'étude sur la situation critique de la culture du cacao en Afrique de l'Ouest. Un grand nombre d'entreprises chocolatières sont actives en Belgique : les principales sont celles de Barry Callebaut et Kraft/Côte d'Or. Les membres des syndicats sont tout à fait disposés à agir pour favoriser de bonnes conditions de travail à tous les niveaux de la chaîne.

Les Oxfam-Wereldwinkels ont exprimé, par la voix de Marieke Poissonnier, ce qui fait notamment défaut dans la chaîne et ont annoncé la campagne pour un chocolat sans travail pour les enfants.

Les plans d'action concrets pour une chaîne cacaoyère durable seront davantage élaborés à l'avenir.

Une autre mesure dont nous parlons est la détermination d'une dette maximum. Ceci a pour but de protéger les travailleurs contre les gros risques que les dettes excessives peuvent entraîner. Nous plaidons également pour l'augmentation de la part d'actions nécessaire pour une offre fructueuse : de 50 à 75 pour cent. De plus, nous examinons des mesures en vue de brimer le pouvoir des organisations avides, comme les fonds spéculatifs. Ceci est possible grâce à une réglementation quant à la période de possession des actions pour pouvoir participer aux votes. Ceci est également possible via un vote pondéré, en faisant correspondre le droit de vote par action au nombre d'années de possession.

Combat

La reprise de Cadbury par Kraft ne sera pas la dernière dans le secteur. D'autant plus que le marché se remet lentement et qu'il y a encore suffisamment d'entreprises clairement rentables dans le secteur de l'alimentation et des boissons. Le secteur résiste plutôt bien à la récession. L'UITA et l'EFFAT ont joué un rôle important lors du processus de reprise grâce au travail d'enquête déjà réalisé auprès de Kraft. Elles ont également organisé l'implication des syndicats dans le monde entier. Cette approche mondiale doit être poursuivie. C'est la seule manière de protéger l'emploi et les conditions de travail au sein de Kraft, encore agrandi. L'entreprise a déjà annoncé vouloir aborder les conditions de travail dans l'usine de café. De plus, de nombreux emplois disparaîtront au siège de Cadbury. Prochainement, nous en saurons davantage sur la consolidation des établissements européens. Il s'agira d'un combat difficile. Cependant, avec une stratégie plus claire et une grande implication de tous les syndicats chapeautés par l'UITA, nous nous battons avec succès pour nos membres.

L'été dernier, le géant américain des produits alimentaires Kraft a annoncé vouloir reprendre la société britannique Cadbury. Les syndicats ont rejeté cette reprise, car Kraft, qui compte déjà un lourd endettement, souhaitait s'endetter davantage pour le financement de la reprise : au maximum 20 milliards £ (22,5 milliards €).

Au cours de la décennie, l'histoire de Kraft multiplie les fermetures d'usine et les suppressions d'emploi. Environ 60.000 travailleurs ont dû lever le camp et entre vingt et trente usines ont fermé leurs portes suite aux nombreuses reprises. Le remboursement des dettes se fait surtout par des mesures d'économie et non en faisant croître de manière organique le chiffre d'affaires et les bénéfices. Les syndicats de Cadbury étaient conscients de la réputation anti-syndicaliste de Kraft et de son important penchant pour la sous-traitance de la production.

Certificat inabordable pour les petits cultivateurs de cacao

Pour attester de la production de produits agricoles durables, les cultivateurs ont souvent besoin d'un certificat. Cela les pousse à d'énormes frais. Pour quel bénéfice ? Marie Louise Filippini, productrice de cacao au Brésil, parle de son expérience.

Il y a six ans, André Simoes (49), ancien défenseur du World Wildlife Fund (WWF) au Brésil, a lancé une exploitation agricole mixte spécialisée dans la production de cacao biologique juste à côté d'Ituberá au sud de Bahia. Parallèlement, il a créé une coopérative. Après une participation initialement enthousiaste de ses compatriotes, ils ont abandonné les uns après les autres. Les difficultés étaient trop importantes : trouver de l'engrais abordable et naturel semblait, au niveau des efforts, comparable à l'obtention d'un titre olympique. De plus, le revenu de la production (au niveau financier et au niveau du volume) était si faible que le maintien des principes biologiques n'était plus possible économiquement.

André est toujours un cultivateur biologique. En dehors du fait qu'il a la chance de voir grandir ses enfants dans un environnement non toxique, il n'en tire plus aucun avantage. Le certificat organique de la coopérative a expiré et il n'a plus d'argent pour en obtenir un autre. Il peut encore moins se permettre, pour l'instant, de continuer à payer les contributions annuelles fixes par hectare de sol traité de manière organique. Il vend sa production sur le marché traditionnel et espère ainsi pouvoir garder la tête hors de l'eau.

Pourquoi ?

Dans cet environnement, je suis actuellement en plein travail pour obtenir une certification biologique pour mon exploitation. L'obtention d'un certificat est un processus qui, dans le cas d'un certificat biologique, dure de toute manière trois ans, car il est toujours question d'une période de

Depuis 3 ans, je produis du cacao, des bananes et des citrons verts de manière durable et organique. L'histoire d'André m'a donné à réfléchir sur le comment et le pourquoi de la certification. À quoi et à qui la certification est-elle vraiment destinée ? Quels sont les coûts et les avantages et qui y trouve finalement un intérêt ?

Modèle

Le prix du marché mondial pour les fèves de cacao en vrac sert de modèle à Bahia. Ce prix n'est pas suffisamment élevé pour couvrir nos frais. De plus, ce prix ne rend pas justice à notre délicieux produit : fève de cacao intacte, un poids suffisant, bien fermentée sans le moindre additif chimique et un goût parfait ! Pour pouvoir monnayer la plus-value d'un tel produit, un certificat est nécessaire – me dit-on. Je me lance donc dans le monde de la certification.

Tout semble si logique : le marché veut la certitude que ce que le producteur affirme sur son produit est la vérité. Venir voir et constater de ses propres yeux est alors la première chose qui me vient à l'esprit. Mais, cela ne fonctionne pas comme cela. Le producteur doit lui-même fournir la preuve que ce qu'il dit sur son produit est vrai et doit payer pour cela !¹

Cette preuve ne peut être fournie qu'en faisant appel à un certificateur officiel. Commence alors un pèlerinage au pays des certificateurs : êtes-vous *Fair Trade*, *Rainforest Alliance*, *UTZ CERTIFIED* ou *biologique* et pourquoi ? Optez-vous pour un certificat de reconnaissance nationale ou internationale et quelles sont précisément les différences ? Optez-vous pour un seul produit ou pour, éventuellement, étendre à différents produits à l'avenir ? Une fois que vous avez décidé à quel certificat votre exploitation aspire le plus (si les travailleurs sont payés selon la législation professionnelle nationale et si vous ne recevez pas un cent vous-même, êtes-vous *Fair Trade* ?), vous êtes confronté au choix suivant. Qui prendre comme certificateur effectif. Il semble exister des dizaines de

En novembre 2009, les membres NGG de l'industrie chocolatière d'Allemagne du Nord se sont réunis pour un « Wochenend-seminar ». Pour donner la possibilité de participer aux membres ne pouvant se libérer en semaine, ce séminaire est volontairement organisé depuis des années le week-end. Le sujet « une chaîne cacaoyère durable » était en tête de l'ordre du jour.

En Angleterre, Unite a organisé, fin juin 2010, une réunion nationale dont le thème central était le cacao durable. Une attention particulière a également été portée à la création de contacts internationaux pour les principales préoccupations dans le secteur, notamment un réseau fort au sein de Kraft Cadbury.

sociétés de certification agréées disposées à offrir leurs services moyennant, bien sûr, le paiement d'une rémunération raisonnable pour leur travail qui, de prime abord, n'est pas très clair. De plus, il convient naturellement de prendre en charge les frais de déplacement et de séjour du certificateur. Tout cela après avoir complété et renvoyé par e-mail un questionnaire très détaillé sur la production et les méthodes de production.²

Frais

Presque tous les certificateurs vivent en ville. Au Brésil, cela signifie qu'ils vivent à environ 2000 km au sud ; un voyage en avion est donc nécessaire pour atteindre l'exploitation. Les frais supplémentaires ne sont donc pas minimes. Un aller simple São Paulo-Ilheus coûte déjà 600 €. Vu qu'une exploitation de cacao ordinaire ne dispose pas d'un logement adéquat pour les invités, il faut ajouter les frais de séjour à l'hôtel et la location éventuelle d'une voiture.

La certification ne se limite pas à une seule visite. Chaque année, une visite de contrôle inattendue peut être organisée et l'exploitation se voit également adresser la facture. Pour une certification organique, une répétition de l'ensemble de l'enquête est nécessaire tous les trois ans. Pour UTZ, une nouvelle certification doit être demandée chaque année ! De plus, en tant qu'exploitation certifiée, vous êtes redevable chaque année d'une indemnité par hectare certifié.

Qu'avez-vous une fois le certificat tant désiré entre les mains ? Une vente garantie à un prix raisonnable ? Non, vous devez obtenir cela vous-même en tant que cultivateur.¹ Le certificat vous aidera à ouvrir certaines portes – le tout, naturellement, via Internet dans les endroits où, au mieux, un réseau électrique est en place et les téléphones mobiles ne passent pas encore. Le développement d'un système de certification simple, accessible et rentable pour un cultivateur « ordinaire » ne ferait-il pas davantage avancer les choses au niveau de la production organique, durable, Fair Trade ou autre : un salaire en fonction du travail à long terme. Ainsi, un homme comme André aurait la possibilité d'aspirer à la durabilité.



À bas les certificats inutilement compliqués et chers

¹ Voir l'exemple : Le Guide UTZ CERTIFIED. « Le producteur se doit de rester en conformité avec le Code et prend en charge les coûts du processus de certification et de l'audit. »

Validité du certificat :

Le certificat est attribué lorsque le producteur est en conformité avec le Code de conduite UTZ CERTIFIED et est valable 1 an à compter de la date de l'inspection. Avant l'expiration du certificat UTZ CERTIFIED, le producteur doit organiser une visite d'inspection pour la re-certification. (www.utzcertified.org/inter.phdID=111)

² Pour avoir une idée des exigences liées à la demande de certification, vous pouvez consulter les sites Internet des diverses organisations. Voir, entre autres, www.rainforestalliance.com; http://www.bcs-oeko.com/en_index.htm, ; <http://fairtrade.net/sites/certification/explanation.html>, www.utzcertified.org.

³ « Le montant actuel de la prime est déterminé lors des négociations entre l'acheteur et le vendeur. Cependant, une prime doit être payée selon le principe du meilleur prix pour un meilleur produit. La prime doit être explicitement approuvée dans le processus de négociation entre le producteur et l'acheteur (...)
• UTZ CERTIFIED n'intervient pas dans la négociation des prix »
Le Guide UTZ CERTIFIED

Colophon

Ce bulletin d'information sur le cacao est une édition de la Fondation FNV Pers au profit de l'EFFAT (la Fédération syndicale européenne pour les secteurs de l'Agriculture, de l'Alimentation et de l'Hotellerie) et de UITA (la Fédération Internationale des Syndicats dans les Secteurs de l'Agriculture, de l'Alimentation et de Tourisme).

Ce bulletin paraît en Europe dans plusieurs langues. FNV Bondgenoten, membre de EFFAT et UITA, est responsable du contenu de l'édition en langue néerlandaise.

Rédaction : Groupe de travail Cacao Durable

Présidente : Julie Schouten (responsable syndicale pour le secteur cacao)

Membres: Dick de Graaf , Jos Hendriks, Hans Hupkes (conseiller en affaires internationales), Jan Giling, Wim Rutz, Jan Kat, Paul Elshof (Food World Research & Consultancy).

Secrétariat: Nellie Dijk , n.dijk@bg.fnv.nl

Conception graphique : Ontwerp RAAK

Impression : Verwey Printing

Tirage : 3.500

Site web : www.fnvbondgenoten.nl/cacaoduurzaam et www.effat.org

Travailleurs brésiliens du secteur du cacao aux Pays-Bas

Fin octobre 2009, les membres des syndicats des entreprises de traitement du cacao au Brésil étaient aux Pays-Bas. Un an auparavant, les syndicats néerlandais avaient été invités chez eux et le temps était venu de les accueillir en retour. Ils ont visité l'entreprise de stockage de cacao SITOS dans le port d'Amsterdam et ont fait une promenade en bateau sur le Zaan, naviguant le long des grandes entreprises de traitement de cacao de la région. Une réelle visite d'entreprise n'a malheureusement pas été possible cette fois.

Lors de la réunion, les cadres néerlandais et brésiliens ont échangé leurs expériences concernant toutes les affaires syndicales pertinentes : contenu de la CCT, conditions de travail, accès aux informations de l'entreprise, collecte des données clés sur sa propre entreprise, sous-traitance des activités et durabilité de la chaîne cacaoyère.

Il a été décidé de se tenir informé mutuellement et d'établir des contacts. En fin de compte, nous travaillons tous pour les mêmes patrons. Nous devons donc continuer à nous informer et à nous soutenir.



Travailleurs brésiliens du secteur du cacao aux Pays-Bas

Septembre : deuxième Conférence européenne sur le cacao

L'été est loin. Du 14 au 17 septembre se tiendra la deuxième Conférence européenne sur le cacao à Oberjosbach en Allemagne. Les membres des syndicats européens du secteur du cacao y développeront les initiatives prises lors de la première conférence, organisée par FNV Bondgenoten en mars 2009. Cette conférence, soutenue par l'EFFAT et l'UITA, a connu un grand succès. Le syndicat belge ACV-CSC - Alimentation et Services, le syndicat allemand NGG, le syndicat autrichien PRO-GE et le syndicat britannique Unite se sont activement engagés l'année dernière dans le programme d'action de FNV Bondgenoten. Au cours de l'année dernière, ils ont entrepris plusieurs activités sur le terrain de la durabilité de la chaîne cacaoyère.

À l'ordre du jour de la seconde conférence, on retrouve, entre autres, le rôle de la certification dans la chaîne cacaoyère. De plus, les participants travailleront à la création de réseaux par préoccupation et par maillon dans le centre syndical à proximité de Francfort. La conférence se clôturera avec un programme d'action commun et une déclaration.

Les membres des syndicats du secteur du cacao sont invités à y participer.



Participants ghanéens et britanniques lors de la première conférence aux Pays-Bas

