



---

# LA FACE CACHÉE DU CHOCOLAT

---



UNE COMPARAISON DES COÛTS SOCIAUX  
ET ENVIRONNEMENTAUX DES FILIÈRES  
CONVENTIONNELLES, DURABLES  
ET ÉQUITABLES DU CACAO

UNE ÉTUDE DU BASIC (BUREAU D'ANALYSE SOCIÉTALE  
POUR UNE INFORMATION CITOYENNE) COMMANDITÉE  
PAR LA PLATE-FORME POUR LE COMMERCE ÉQUITABLE



## ÉDITO

PAR MARC DUFUMIER

### C'EST AUJOURD'HUI LA COLLECTIVITÉ TOUTE ENTIÈRE QUI DOIT SUPPORTER LES PERTES ET LES DÉPENSES LIÉES AUX IMPACTS SOCIAUX ET ENVIRONNEMENTAUX DES MODÈLES ÉCONOMIQUES NON-SOUTENABLES

Le mouvement du commerce équitable a pour ambition de montrer qu'il est possible pour les paysans de vivre décemment de leur travail et d'adopter des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et de la biodiversité – pourvu qu'ils bénéficient de prix rémunérateurs et stables. Pour cela, il propose un modèle économique alternatif, dont il s'attache à évaluer régulièrement les impacts pour renforcer ce qui fonctionne et corriger ce qui doit l'être, dans une démarche de transparence et de responsabilité. A l'inverse, il s'attache à dénoncer les modèles économiques non-soutenables dont les impacts sociaux et environnementaux destructeurs pèsent sur la société dans son ensemble : car c'est aujourd'hui la collectivité toute entière qui doit supporter les pertes et les dépenses liées à leur activité économique.

Le présent rapport poursuit cette ambition : elle analyse les coûts cachés liés à la filière cacao, emblématique du commerce équitable mais aussi de la non-soutenabilité des filières agroalimentaires conventionnelles.

En effet, le marché des produits chocolatés, en pleine croissance au niveau mondial, a conduit à l'émergence d'empires industriels de la transformation de cacao et de la fabrication de chocolat. La standardisation et la massification de la production ont créé une asymétrie abyssale entre une poignée de groupes transnationaux et des millions de petits producteurs qui ne sont pas en capacité de s'informer sur les évolutions du marché, encore moins de négocier le prix qu'ils reçoivent. Cette pression sur les prix maintient sous le seuil de pauvreté la majorité des producteurs, qui développent alors des stratégies court-termistes afin d'augmenter leurs revenus : usage d'intrants chimiques et déforestation pour augmenter leurs rendements, travail des enfants pour réduire les coûts de main d'œuvre...

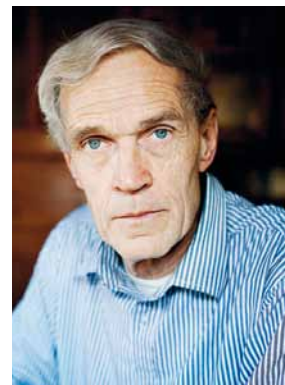
Fondée sur l'analyse de très nombreux articles scientifiques, documents professionnels et interviews, cette étude compare les coûts sociétaux des filières conventionnelles avec les résultats obtenus au sein de filières de cacao certifiées « durable » ou labellisées « équitable », au Pérou et en Côte d'Ivoire. Elle nous enseigne que ces certifications rencontrent des succès variables, mais identifie aussi de puissants leviers de durabilité. Ainsi, le commerce équitable peut améliorer significativement la durabilité de la filière cacao moyennant un certain nombre de conditions : la garantie que les prix reçus par les producteurs couvrent leurs coûts de production et les besoins essentiels de leurs familles ; le renforcement des organisations collectives de producteurs ; des investissements conséquents dans les services sociaux essentiels et les infrastructures locales. Les exemples de réussite s'appuient sur des pratiques culturelles différentes, en particulier l'agroforesterie, et sur des chaînes de valeur qui valorisent l'origine du cacao.

Les résultats de cette méta-analyse nous rappellent que la soutenabilité de la production du cacao passera par des actions collectives et concertées qui, en s'inspirant des principes fondateurs du commerce équitable, permettront d'en étendre les impacts positifs à l'ensemble de la filière.

### LA SOUTENABILITÉ DE LA PRODUCTION DU CACAO PASSERA PAR DES ACTIONS COLLECTIVES ET CONCERTÉES QUI, EN S'INSPIRANT DES PRINCIPES FONDATEURS DU COMMERCE ÉQUITABLE, PERMETTRONT D'EN ÉTENDRE LES IMPACTS POSITIFS À L'ENSEMBLE DE LA FILIÈRE

MARC DUFUMIER

Président de la Plate-Forme pour le Commerce Équitable







## SOMMAIRE

<b>INTRODUCTION</b>	<b>5</b>
<b>LE CHOCOLAT : UN PRODUIT DE CONSOMMATION DE MASSE AUX MAINS DE QUELQUES MULTINATIONALES</b>	<b>6</b>
<b>LE CACAO : UNE FILIÈRE NON SOUTENABLE EN TERMES ÉCONOMIQUES, SOCIAUX ET ENVIRONNEMENTAUX</b>	<b>8</b>
<b>CERTIFICATIONS DURABLES : PEU DE DIFFÉRENCE AVEC LE CONVENTIONNEL</b>	<b>11</b>
<b>COMMERCE ÉQUITABLE : DES IMPACTS QUI PEUVENT ÊTRE SIGNIFICATIFS, SOUS CERTAINES CONDITIONS</b>	<b>12</b>
<b>CONCLUSION</b>	<b>17</b>
<b>RECOMMANDATIONS</b>	<b>17</b>
<b>MÉTHODOLOGIE</b>	<b>19</b>

Une étude réalisée par : Christophe Alliot, Matthias Cortin, Marion Feige-Muller, Sylvain Ly

Pilotage et relectures par l'équipe de la PFCE : Florence Sonntag, Julie Stoll, Maud Lebeau

Graphisme : Sandrine Ripoll, Maud Boyer et Alex Viougeas  
Impression : Maugein Imprimeurs, Tulle

Mai 2016



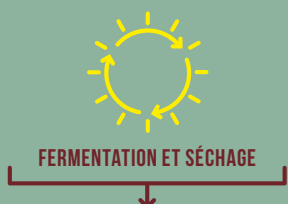
# DE LA FÈVE AU CHOCOLAT

## LES ÉTAPES DE LA FILIÈRE



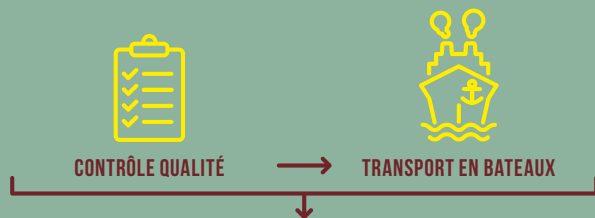
### CULTURE ET RÉCOLTE DU CACAO

Les cacaoyers poussent dans les climats tropicaux de la ceinture du cacao tout autour de l'équateur. Ils sont cultivés par plus de 5 millions de petits producteurs sur des parcelles majoritairement comprises entre 2 et 10 hectares. Une cabosse arrive à maturité au bout de 5 à 6 mois et contient entre 30 et 40 fèves en moyenne.



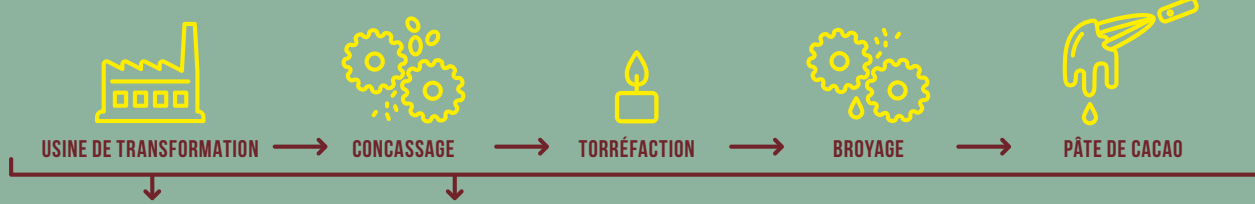
### FERMENTATION ET SÉCHAGE

Les fèves sont entourées d'une pulpe blanche et sucrée que l'on retire. Les fèves sont à nouveau mélangées avec la pulpe pour fermenter pendant 5 à 7 jours, puis séchées au soleil pendant environ une semaine. En Côte d'Ivoire ces opérations de fermentation et séchage sont généralement réalisées par les producteurs eux-mêmes. Au Pérou par contre, les coopératives ou les intermédiaires locaux se chargent souvent de ces deux opérations et les producteurs livrent la fève dite «verte».



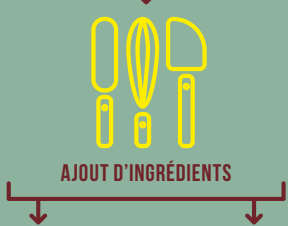
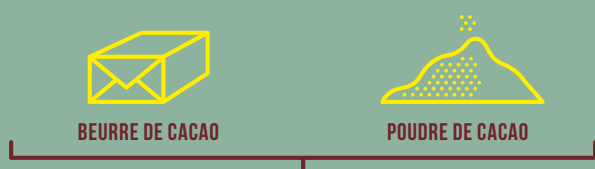
### COLLECTE ET TRANSPORT

Les fèves sont collectées, pesées et leur qualité contrôlée. Elles sont transportées dans des sacs de jute jusqu'aux entrepôts situés dans les ports des pays producteurs, puis stockées en vrac dans des bateaux-citernes. Certaines fèves équitables ou celles issues de l'agriculture biologique restent stockées dans des sacs en jute jusqu'aux ports de destination afin d'en assurer la traçabilité.



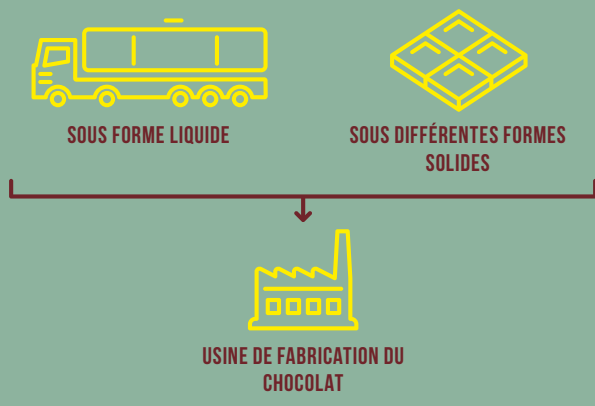
### PROCESSUS DE TRANSFORMATION DE LA FÈVE DE CACAO

A l'entrée dans l'usine de transformation, les fèves sont nettoyées, séchées à nouveau puis concassées afin de retirer la fine pellicule qui les entourent. Elles sont ensuite torréfiées et broyées pour donner la pâte de cacao. De cette pâte on extrait et sépare le beurre de la poudre. La poudre de cacao peut être utilisée dans la fabrication de produits chocolatés comme les bonbons, les glaces, les biscuits etc. Certaines usines de transformation de la fève ont été implantées dans les pays producteurs. 35% de la production nationale ivoirienne est ainsi transformée en pâte, beurre ou poudre de cacao dans le pays avant exportation.



### PROCESSUS DE FABRICATION DU CHOCOLAT

La pâte et le beurre de cacao sont mélangés avec d'autres ingrédients comme le sucre ou le lait, pour faire le chocolat. Le chocolat dit de couverture ou industriel est le plus souvent produit par des transformateurs qui proposent ensuite un choix très varié de références aux fabricants de produits finis (grands groupes ou artisans chocolatiers). Le chocolat peut leur être livré sous forme liquide ou bien sous de multiples formes solides. Sur cette base de chocolat industriel, les fabricants produisent le chocolat pour leurs marques ou pour d'autres (les enseignes de grande distribution par exemple). Certains fabricants ont aussi choisi de garder en interne l'ensemble des activités, depuis les premières transformations jusqu'à la sortie du produit fini.



## SIX GRANDS INDUSTRIELS DÉTIENNENT 50 % DU MARCHÉ DU CHOCOLAT MONDIAL.



### INTRODUCTION

#### LES 5 MILLIONS DE PETITS PRODUCTEURS DE CACAO VIVENT POUR LA PLUPART SOUS LE SEUIL DE PAUVRETÉ

Longtemps réservé à une élite, le chocolat est devenu en un siècle un aliment de consommation courant dans les sociétés européennes et nord-américaines, décliné sous des formes très variées : pâtes à tartiner, bonbons, barres chocolatées, rochers, cacao en poudre... Cette multiplicité de l'offre cache une forte concentration de la fabrication : six grands industriels détiennent 50% du marché du chocolat mondial. À l'autre bout de la chaîne, plus de 5 millions<sup>1</sup> de petits producteurs cultivent l'essentiel du cacao avec l'aide de leurs familles. Situés tout autour du globe dans « la ceinture du cacao », ces producteurs vivent pour la plupart en-dessous du seuil de pauvreté. Depuis le début des années 2000, les campagnes de sensibilisation de la société civile<sup>2</sup> sur la question du travail des enfants, et les procès intentés aux grands noms de l'industrie du chocolat, ont mis en lumière les réalités des conditions de vie et de travail dans les plantations de cacao<sup>3</sup>.

En parallèle, l'augmentation constante de la demande mondiale en fèves de cacao a commencé à questionner les experts sur la capacité de la filière à pérenniser les approvisionnements.

Certains industriels ont donc initié des partenariats avec des ONGs et des organismes de certification durable (UTZ, Rainforest Alliance) qui axent leurs programmes sur le respect de l'environnement et des normes de travail<sup>4</sup> et sur l'appui aux producteurs pour augmenter les rendements de leurs plantations.

D'autres ont choisi de s'engager dans des démarches de commerce équitable, issues de mouvements plus anciens et centrées sur l'amélioration des conditions de vie des producteurs via une meilleure rémunération du travail et leur organisation collective.

**Quels sont les impacts générés par la filière conventionnelle du cacao ? Quels en sont les coûts pour la société ? Quels sont les impacts des démarches durables et équitables dans les pays producteurs ? Et sur la structure de la filière du cacao ? Existe-t-il des différences marquées entre ces démarches en termes d'impacts ? Quelles sont les conditions nécessaires à la réussite des objectifs que se fixent les démarches durables et équitables ?**

Pour apporter des éléments de réponse, la présente étude s'est plus particulièrement attachée à :

- Décrypter la filière du cacao et son évolution : le fonctionnement de la filière conventionnelle, les tensions qui la traversent et les jeux d'acteurs qui la meuvent ;
- Analyser les impacts induits par la filière conventionnelle et les coûts sociétaux correspondants en Côte d'Ivoire et au Pérou, respectivement 1er et 9ème producteurs mondiaux de cacao ;
- Objectiver les différences d'impacts et de coûts sociétaux engendrées par les filières durables et équitables ;
- Identifier les pratiques qui semblent être vectrices d'impacts positifs et susceptibles d'enclencher des boucles vertueuses de développement afin d'en tirer des recommandations plus générales pour rendre soutenable et pérenne la filière du cacao.

<sup>1</sup> Mars 13,3%, Mondelez International 11,2%, Nestlé 8,8%, Ferrero 8,8%, Hershey 5,3% et Lindt & Sprüngli 2,4% (Candy Industry, janvier 2014)

<sup>2</sup> Entre 5 et 6 millions de producteurs estimés par l'UNCTAD (Dr Samuel K. Gayi, "Improving the efficiency and transparency of the Cocoa Global Value Chain (GVC). Market structure and potential impacts on smallholder farmers", juin 2014) ; 6,5 millions de producteurs estimés dans M.P. Squicciarini & J. Swinnen, The Economics of Chocolate, Oxford University Press, 2016.

<sup>3</sup> Campagne européenne "Make Chocolate Fair"; "Cocoa Campaign" par International Labour Rights Forum ; O. Nieburg, "Oxfam aftermath: Women central to the future of cocoa, says Mars", Confectionery News, 2 janvier 2014

<sup>4</sup> O. Nieburg, "Mars, Nestlé and Hershey face fresh cocoa child labor class action lawsuits", Confectionery News, 30 septembre 2015 ; O. Nieburg, "Ivorian cocoa embargo likely if Nestlé, ADM and Cargill child slavery case succeeds, says judge", Confectionery News, 1<sup>er</sup> juin 2015.

<sup>5</sup> Les normes sociales et environnementales sont établies par chaque certification durable en appui sur des standards internationaux comme la liste d'intrants chimiques interdits par l'Organisation mondiale pour la santé (OMS) et les normes du travail (notamment en ce qui concerne la définition du travail des enfants) par l'Organisation internationale du travail (OIT).



## LE CHOCOLAT : UN PRODUIT DE CONSOMMATION DE MASSE AUX MAINS DE QUELQUES MULTINATIONALES

Consommé en masse, le chocolat est désormais majoritairement utilisé comme ingrédient dans des produits où le sucre et les matières grasses prédominent, qui sont ensuite commercialisés par une poignée de grandes marques. Sur les marchés matures comme l'Europe occidentale ou l'Amérique du Nord, la concurrence se joue sur l'innovation produit et la publicité, dans un contexte de stagnation voire de baisse de la consommation. Les grands fabricants se tournent actuellement vers des pays émergents comme la Chine et l'Inde, dont la demande en forte hausse explique la croissance mondiale de la consommation.

Quant au marché français, sa singularité réside dans son appétence pour les tablettes et dans l'existence de nombreux artisans chocolatiers.

### La concentration extrême des acteurs en milieu de filière

#### LES CINQ PRINCIPAUX TRANSFORMATEURS DE FÈVES DÉTIENNENT 81 % DU MARCHÉ

Seuls les plus grands groupes ont actuellement les capacités logistiques et financières pour faire face à la massification des volumes de cacao traités. En France par exemple, les cinq principaux transformateurs de fèves détiennent 81 % du marché, Barry-Callebaut en tête avec presque 24 %<sup>④</sup>. Amorcée au début du XX<sup>e</sup> siècle, la massification des volumes de cacao a pu fortement s'accroître ces dernières décennies en raison de deux phénomènes :

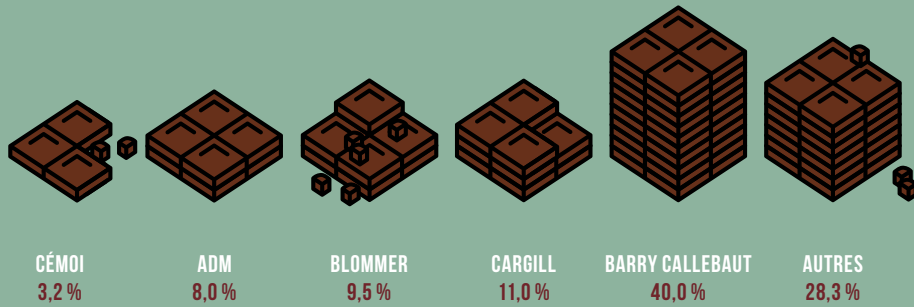
- La standardisation initiée depuis plus d'un siècle dans l'objectif d'assurer une production de cacao à qualité constante, quelle que soit l'origine de la fève et les pratiques de production<sup>⑤</sup>. La fève de cacao est ainsi devenue une *commodity*<sup>⑥</sup> soumise à la spéculation, dont le prix varie en fonction des cours mondiaux.
- La libéralisation de la filière à la fin des années 1980 qui, en mettant fin à différentes tentatives de régulation internationale, a notamment eu comme conséquence l'arrivée des principaux acteurs du négoce, ADM et Cargill, dans la filière du cacao et a entraîné en réaction la fusion de Barry et Callebaut (devenu Barry Callebaut, leader mondial de la transformation du cacao). Ces trois acteurs dominant depuis lors la transformation mondiale du cacao et renforcent actuellement leur présence dans les pays producteurs tout en investissant dans des usines de transformation toujours plus grandes et performantes.

<sup>④</sup> Xerfi, La fabrication de chocolat, 2016

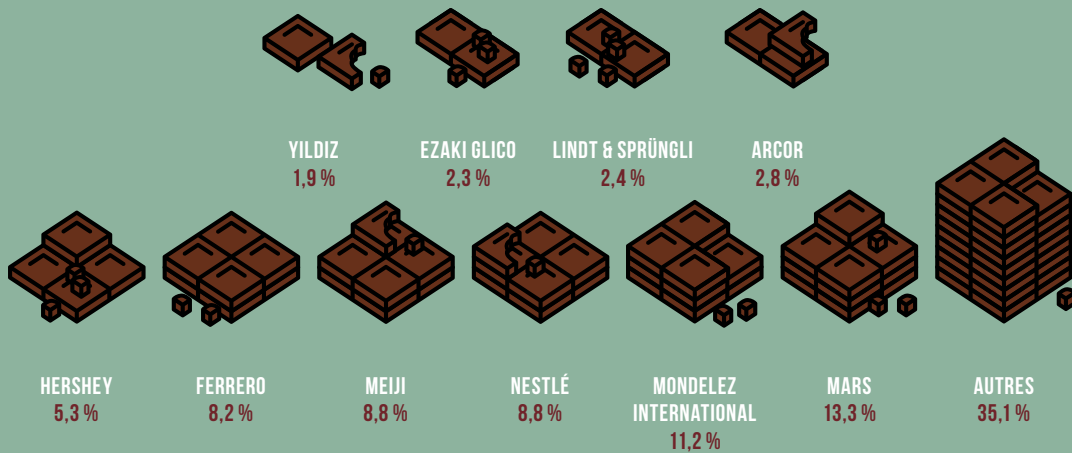
<sup>⑤</sup> La variété forastero représente aujourd'hui 95 % des volumes mondiaux de cacao. (A. Caligiani, L. Palla, D. Acquotti, A. Marseglia et G. Palla, « Application of 1H NMR for the characterisation of cocoa beans of different geographical origins and fermentation levels », Food Chemistry 157, 2014)

<sup>⑥</sup> *Commodity* : matière première en anglais.

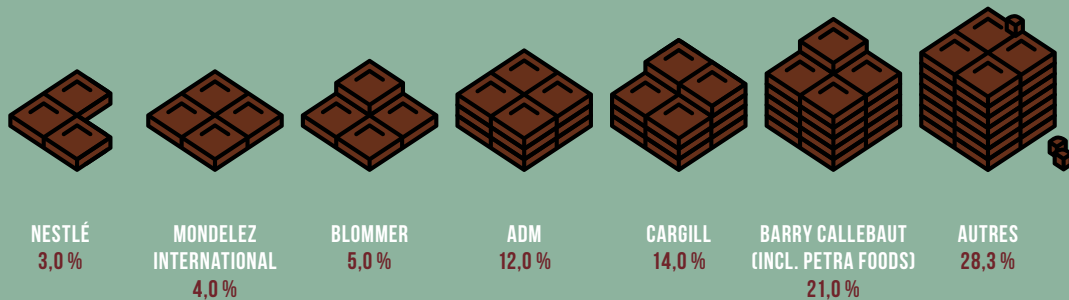
### CHOCOLAT DE COUVERTURE - INTERNATIONAL (2013)



### GRANDES MARQUES CHOCOLAT - INTERNATIONAL (2013)



### TRANSFORMATEURS - INTERNATIONAL (2013)



## PARTS DES MARCHÉS RESPECTIVES DES GRANDES MARQUES DE CHOCOLAT, FABRICANTS DE CHOCOLAT DE COUVERTURE ET TRANSFORMATEURS DE FÈVES DE CACAO

Source : BASIC, d'après les informations publiées par Barry Callebaut et Candy Industry (2014)



## LE CACAO : UNE FILIÈRE NON SOUTENABLE EN TERMES ÉCONOMIQUES, SOCIAUX ET ENVIRONNEMENTAUX

La bipolarisation de la filière autour des fabricants et des transformateurs est à l'origine d'un déséquilibre de pouvoir majeur entre l'amont et l'aval de la chaîne, dont les conséquences peuvent être mesurées dans les pays producteurs de cacao.

### Un modèle d'agriculture familiale sous forte pression économique

L'essentiel de la production mondiale de cacao est réalisé par des petits producteurs en agriculture familiale sur des plantations de moins de 10 hectares, les grandes plantations ayant pour la plupart échoué à démontrer un avantage économique<sup>①</sup>. Cette fragmentation de la production se traduit par un faible niveau d'organisation qui désavantage les petits producteurs lors des négociations face aux acheteurs de fèves. Structurés et financés par les grands industriels de la transformation du cacao, ces derniers peuvent très facilement exercer une pression à la baisse sur les prix.

① M.P. Squicciarini & J. Swinnen, *The Economics...*, op. cit.

### Les revenus des producteurs de cacao restent trop faibles et instables

## UN CERCLE VICIEUX SE CRÉE : REVENUS FAIBLES ET INSTABLES, MANQUE D'INVESTISSEMENT, BAISSÉ DES RENDEMENTS

La faiblesse et l'instabilité de leurs revenus privent les petits producteurs des capacités financières nécessaires pour entretenir leurs parcelles, ce qui accentue la baisse naturelle des rendements liée au vieillissement des cacaoyers. Ils sont pris dans un cercle vicieux qui, partant des revenus faibles et instables, est entretenu par le manque d'investissement et la baisse des rendements. En Côte d'Ivoire, premier producteur mondial, le système

de régulation mis en place en 2012<sup>②</sup> a permis une augmentation des revenus des producteurs; cependant la majorité d'entre eux vit toujours en dessous du seuil de pauvreté et reste démunie en cas de nouvelles chutes des cours mondiaux. Dans un système complètement libéralisé comme au Pérou, il n'existe aucun mécanisme garantissant aux petits producteurs un prix minimal.

② Ce système fixe un « prix producteur » correspondant à 60% du prix du cacao à l'exportation déterminé sur les cours mondiaux.

③ Une plantation établie sur une parcelle forestière défrichée a en effet des rendements jusqu'à trois fois supérieurs à une plantation en milieu de vie.

### La déforestation pour seul horizon

## 80% DE LA FORÊT IVOIRIENNE A DISPARU DEPUIS LES ANNÉES 60, EN PARTIE À CAUSE DU CACAO

Pour maintenir leurs rendements et leurs revenus, l'un des seuls moyens à disposition des producteurs est d'étendre leurs parcelles et de prendre sur la forêt<sup>④</sup>. En Côte d'Ivoire on estime qu'environ 13 millions d'hectares ont disparu depuis les années 1960, en partie à cause du cacao, soit 80% de la forêt ivoirienne originelle<sup>⑤</sup>.

Le Pérou a jusqu'à présent été épargné grâce à un modèle agroforestier de culture du cacao qui préserve la forêt. Néanmoins, la déforestation sans autorisation de plus de 2000 hectares<sup>⑥</sup> par l'entreprise United

④ M. Koné, Y. L. Kouadio, D. F. R. Neuba, D. F. Malan et L. Coulibaly, « Évolution de la couverture forestière de la Côte d'Ivoire des années 1960 au début du 21<sup>e</sup> siècle », *Innovative Space of Scientific Research Journals*, vol. 7 no. 2 Août 2014

⑤ Monitoring of the Andean Amazon Project (MAAP), « MAAP Synthesis #1: Patterns and Drivers of Deforestation in the Peruvian Amazon », 19 septembre 2015 ; Monitoring of the Andean Amazon Project (MAAP), « MAAP #25: Deforestation Hotspots in the Peruvian Amazon, 2012-2014 », 20 février 2016

Cacao soulève des inquiétudes. Son PDG, Dennis Melka, a déclaré vouloir appliquer le modèle agroindustriel d'Asie du Sud-Est aux plantations de cacao du Pérou qu'il présente comme l'un des endroits sur terre avec les plus faibles coûts de production, notamment grâce à des rendements élevés et à l'absence de taxes à l'exportation<sup>⑦</sup>. Cette déforestation perturbe les équilibres pédoclimatiques locaux et amplifie les phénomènes de sécheresse et de variations pluviométriques, ce qui a des impacts directs sur les récoltes de cacao.

⑦ J. Ng, « United Cacao replicates Southeast Asia's plantation model in Peru, says CEO Melka », *The Edge Singapore*, 13 juillet 2015

### Les enfants, une force de travail sacrifiée

## PLUS DE 2 MILLIONS D'ENFANTS TRAVAILLENT DANS LA FILIÈRE CACAO

Dans les zones de production cacaoyère de Côte d'Ivoire et du Pérou, les enfants cumulent le plus souvent école et travail dans la plantation, ce qui permet aux producteurs d'augmenter leurs revenus grâce à cette main d'œuvre gratuite.



# CARACTÉRISTIQUES ET IMPACTS DE LA FILIÈRE CONVENTIONNELLE DU CACAO EN CÔTE D'IVOIRE APRÈS RÉGULATION ÉTATIQUE

Source : BASIC

## CARACTÉRISTIQUES DE LA CHAÎNE DE VALEUR



PETITS PLANTEURS (MOINS DE 10 HA) NON ORGANISÉS ET SPÉCIALISÉS DANS LE CACAO



PRIX PRODUCTEUR = PRIX RÉSIDUEL



SPÉCIALISATION CACAO DU PAYS



STANDARDISATION/MASSIFICATION



PRESSION DES ACTEURS ÉCONOMIQUES POUR UNE FAIBLE IMPOSITION



PRIX PRODUCTEUR RÉGULÉ PAR L'ÉTAT

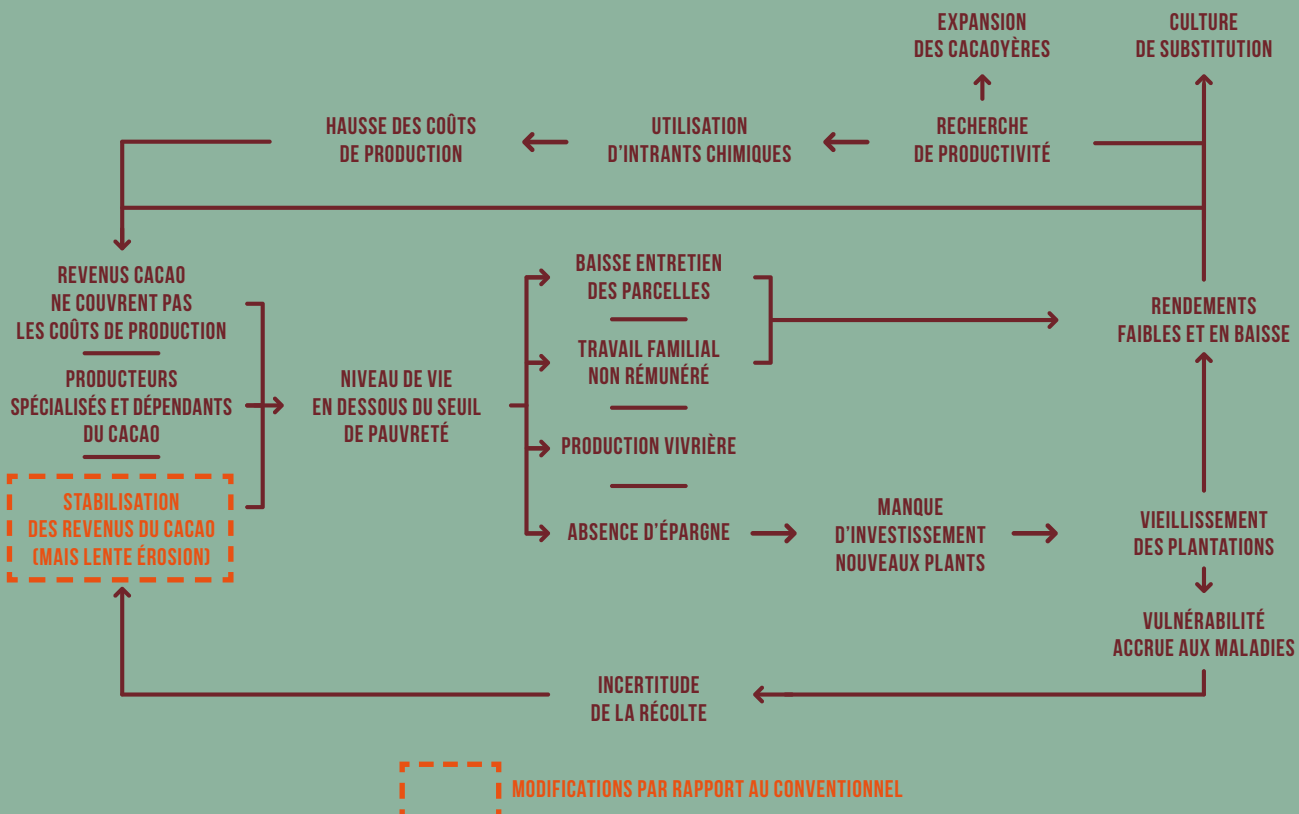


FLUCTUATION DES COURS MONDIAUX



MEILLEURE RÉPUTATION ET CONTRÔLE QUALITÉ PAR L'ÉTAT

## CHEMINS ET BOUCLES D'IMPACTS





Les certifications durables regroupent principalement les labels Rainforest Alliance et UTZ Certified. Elles se sont développées dans les années 2000 en Côte d'Ivoire et au Pérou. Elles représentent environ 10 % du cacao ivoirien exporté<sup>15</sup>.



<sup>15</sup> J. Potts, M. Lynch, A. Wilkings, G. Huppé, M. Cunningham, V. Voora, The State of Sustainability Initiatives Review 2014, IISD et IIED, 2014.  
C. Huamanchumo de la Cuba, Análisis de la cadena de valor del cacao en la región de San Martín, Perú, Swisscontact Perú, 2013.

Beaucoup se retrouvent dans des conditions de travail qualifiées de dangereuses<sup>16</sup> car ils appliquent des intrants chimiques ou manipulent des machettes. En Côte d'Ivoire, l'absence de contrôle sur les trafics humains dans le climat de violence des dernières années explique l'augmentation des cas documentés d'enfants esclaves<sup>17</sup>, phénomène qui ne semble pas exister au Pérou<sup>18</sup>. Cette forme de travail impacte le bien-être et la santé des enfants. Elle a également des impacts de plus long terme comme la perte en capital humain liée à l'insuffisance voire l'absence d'accès à l'éducation.

<sup>16</sup> Par l'UNICEF et l'OIT notamment

<sup>18</sup> School of Public Health and Tropical Medicine, Survey Research on Child Labor in West African Cocoa Growing Areas 2013/2014, Tulane University, 2015

<sup>17</sup> Organisation Internationale du Travail (OIT) et Institut national de la statistique et de l'informatique (INEI) du Pérou, Trabajo infantil en el Perú. Magnitud y perfiles vulnerables. Informe nacional 2007-2008, 2009

### Quand la dépendance économique crée l'insécurité alimentaire

Les producteurs de cacao sont très souvent dépendants de cette culture de rente même si elle est rarement leur seule source de revenus. Cette dépendance au cacao est d'autant plus problématique que l'insuffisance et la versatilité des revenus ne permet pas d'investir suffisamment dans des cultures vivrières pour qu'elles subviennent aux besoins des familles. L'insécurité alimentaire qui en résulte détériore directement la santé et le bien-être des producteurs.

#### BILAN : LA FILIÈRE CONVENTIONNELLE N'EST PAS SOUTENABLE CAR ELLE FONCTIONNE SUR UN OBJECTIF DE RENTABILITÉ FINANCIÈRE.

La déforestation, le travail des enfants et l'insécurité alimentaire sont les trois principaux impacts que la filière du cacao engendre sur les petits producteurs et leurs familles. Ces impacts négatifs se traduisent en coûts cachés pour le pays, c'est-à-dire des coûts non pris en charge par les structures qui en sont à l'origine et laissés à la charge des populations locales. Ces coûts sociétaux sont estimés à 2,85 milliards d'euros pour la Côte d'Ivoire et à 62 millions d'euros pour le Pérou, à comparer aux 3,7 milliards d'euros et 166 millions d'euros de revenus générés par l'exportation de cacao dans les deux pays respectifs. En d'autres termes, pour un euro de valeur créée, la filière cacao-chocolat génère 77 centimes de coûts sociétaux en Côte d'Ivoire et 37 centimes de coûts au Pérou.

Ces chiffres ne sont qu'une estimation a minima, mais ils permettent néanmoins d'objectiver la non-soutenabilité d'une filière qui s'est progressivement organisée autour d'un objectif de rentabilité financière.





## CERTIFICATIONS DURABLES : PEU DE DIFFÉRENCE AVEC LE CONVENTIONNEL

### Les revenus des producteurs de cacao durable restent faibles et instables

Les certifications durables axent leurs programmes sur la formation des producteurs et un meilleur usage des intrants chimiques pour augmenter les rendements des plantations.

Mais ces appuis ne semblent pas porter leurs fruits : des études récentes montrent que les producteurs de cacao certifié ont du mal à augmenter significativement leurs rendements alors qu'ils travaillent plus<sup>19</sup>.

En revanche, la prime à la qualité versée par tonne vendue de cacao durable est une source de motivation pour les producteurs même si elle ne représente au final qu'une augmentation de 6%<sup>20</sup> à 7%<sup>21</sup> du prix. Globalement, les hausses de revenus restent insuffisantes pour que les producteurs de cacao durable puissent s'extraire du cercle vicieux dans lequel sont pris les producteurs de cacao conventionnel.

### La dynamique de déforestation persiste

Même si l'environnement tient une place importante dans les cahiers des charges des principales certifications durables, les études ne font pas état d'une inversion de la dynamique de déforestation<sup>22</sup>. De plus, certaines des plantations certifiées durables seraient d'anciennes parcelles forestières défrichées à la fin des années 2000<sup>23</sup>.

### La diminution du travail des enfants n'est pas démontrée

L'interdiction du travail des enfants fait partie des critères des certifications durables mais les études à disposition ne démontrent pas de changements structurels dans les plantations de cacao<sup>24</sup>. La connaissance par les producteurs des normes de l'OIT sur le travail des enfants reste très faible malgré les formations dispensées<sup>25</sup>.

### Des intrants chimiques toujours utilisés

Les certifications durables facilitent l'accès des producteurs aux intrants chimiques pour augmenter leur productivité. Certaines coopératives ont mis en place des brigades de professionnels, équipés et formés à l'application d'intrants chimiques ce qui a permis de réduire les risques sanitaires pour les producteurs<sup>26</sup>.

Les études montrent que le nombre de traitements est le même sur les plantations de cacao certifié que sur celles de cacao conventionnel, alors que l'usage des

engrais est en augmentation<sup>27</sup>. La pollution de l'air, de l'eau et des sols engendrée par les intrants n'est donc pas diminuée.

<sup>19</sup> Pour la Côte d'Ivoire : V. Ingram et al., Impact of UTZ Certification of cocoa in Ivory Coast: Assessment framework and baseline, Wageningen University-CIRAD-ALP, 2014 et M. A. Schweiguth, Evaluating the effects of certification on smallholders' net incomes, with a focus on cacao farmers in cooperatives in Côte d'Ivoire, University of California Davis, Master Thesis, 2015 ; Pour le Pérou : K. Laroche, R. Jimenez, et V. Nelson, Assessing the impact of fairtrade for Peruvian cocoa farmers, Natural Resources Institute, Université de Greenwich, Juin 2012 et C. Huamanchumo de la Cuba, Análisis de la cadena..., op. cit.

<sup>20</sup> M. A. Schweiguth, Evaluating the effects of certification..., op. cit.

<sup>21</sup> V. Ingram et al., Impact of UTZ Certification of cocoa..., op. cit.

<sup>22</sup> À titre d'exemple, les plantations ivoiriennes certifiées durables ont en moyenne 2 arbres par hectare de cacao, soit le même nombre que les plantations conventionnelles (S. Lemeilleur, Y. N'Dao et F. Ruf, « The productivist rationality behind a sustainable certification process: evidence from the Rainforest Alliance in the Ivoirian cocoa sector », International Journal Sustainable Development, Janvier 2015).

<sup>23</sup> S. Lemeilleur, Y. N'Dao et F. Ruf, « The productivist rationality behind... », op. cit.

<sup>24</sup> V. Ingram et al., Impact of UTZ Certification of cocoa..., op. cit.

<sup>25</sup> V. Ingram et al., Impact of UTZ Certification of cocoa..., op. cit.

<sup>26</sup> S. Lemeilleur, Y. N'Dao et F. Ruf, « The productivist rationality behind... », op. cit.

<sup>27</sup> M. A. Schweiguth, Evaluating the effects of certification..., op. cit. rationality behind..., op. cit.

## LE NOMBRE DE TRAITEMENTS EST LE MÊME SUR LES PLANTATIONS DE CACAO CERTIFIÉ QUE SUR CELLES DE CACAO CONVENTIONNEL

### BILAN : LES COÛTS SOCIÉTAUX EN LÉGÈRE DIMINUTION

Les certifications durables n'ont que peu d'impacts sur la déforestation, le travail des enfants et le recours aux intrants chimiques, trois enjeux majeurs de la filière cacao. Les conditions de vie et de travail des producteurs certifiés restent sensiblement les mêmes que celles des producteurs de cacao conventionnel. La différence en termes de coûts sociétaux entre les filières durables et conventionnelles du cacao-chocolat est modérée : nos estimations font apparaître une réduction moyenne de 12 % en Côte d'Ivoire et de 34 % au Pérou, principalement due à l'amélioration des revenus des producteurs.



## COMMERCE ÉQUITABLE : DES IMPACTS QUI PEUVENT ÊTRE SIGNIFICATIFS, SOUS CERTAINES CONDITIONS

### EN CÔTE D'IVOIRE, LE COMMERCE ÉQUITABLE A PLUS D'IMPACTS QUE LES CERTIFICATIONS DURABLES, MAIS CHANGE PEU LA DONNE CAR IL NE MODIFIE PAS LA STRUCTURATION DE LA FILIÈRE



En Côte d'Ivoire, les certifications équitables ont connu une expansion rapide. Elles se sont développées en même temps que les certifications durables et se sont rapidement étendues avec notamment la labellisation équitable de la barre Kit Kat sur le marché britannique en 2009<sup>30</sup>. De nombreuses coopératives, parfois créées de toutes pièces par des traitants ou des pisteurs ivoiriens<sup>31</sup>, cumulent aujourd'hui certifications équitables et certifications durables.

### La majorité des producteurs de cacao équitable en Côte d'Ivoire ne parvient pas à dépasser le seuil de pauvreté

Des études récentes montrent qu'il n'y a pas de différences significatives entre les revenus des producteurs de cacao durable et ceux des producteurs de cacao équitable en Côte d'Ivoire. Par rapport aux producteurs de cacao conventionnel, les producteurs de cacao durable et équitable perçoivent un revenu annuel légèrement supérieur (6%)<sup>32</sup> ce qui ne leur permet pas de passer au-dessus du seuil de pauvreté. Les producteurs de cacao équitable se retrouvent ainsi pris dans le même cercle vicieux structurel que les producteurs conventionnels.

### L'investissement de la prime équitable dans les services essentiels locaux reste trop faible

L'une des caractéristiques des certifications équitables est l'attribution d'une prime par tonne vendue de cacao<sup>33</sup> reversée à la coopérative dont les membres déterminent ensemble l'utilisation.

En Côte d'Ivoire, la moitié de cette prime est mobilisée pour renforcer des structures coopératives à la rentabilité souvent fragile, et en moyenne 30% de la prime est directement reversée aux producteurs<sup>34</sup>. Seulement 20% de la prime équitable est allouée aux services essentiels locaux, ce qui s'avère insuffisant pour créer des effets de levier.

La faiblesse des dynamiques de développement local se reflète dans la faible diminution des coûts sociétaux. Ces derniers sont de 6% inférieurs à ceux du durable, soit une diminution de 18% par rapport au conventionnel.

### AU PÉROU, LE COMMERCE ÉQUITABLE RÉUSSIT À ATTÉNUER CONSIDÉRABLEMENT LES IMPACTS DE LA FILIÈRE CACAO ET À ENCLENCHER DES BOUCLES VERTUEUSES DE DÉVELOPPEMENT LOCAL



Le commerce équitable au Pérou a bénéficié d'un mouvement coopératif structuré. Les coopératives péruviennes se sont d'abords développées sur le marché du café avant de réinvestir leurs connaissances dans le cacao<sup>35</sup>, appuyées en cela par la coopération internationale dans le cadre de la lutte contre la coca après la fin de la guerre civile. Cet ancrage dans un mouvement coopératif structuré explique en partie le fait qu'aujourd'hui 8% du cacao péruvien est exporté aux conditions du commerce équitable<sup>36</sup>.

<sup>30</sup> Fairtrade International, Annual Report 2009-2010

<sup>31</sup> Dans la filière conventionnelle du cacao-chocolat en Côte d'Ivoire, le producteur vend sa récolte à un pisteur qui travaille sous contrat avec un traitant. Le traitant peut être soit un indépendant, soit être rattaché à un exportateur international.

<sup>32</sup> M. A. Schweisguth, Evaluating the effects of certification..., op. cit.

<sup>33</sup> Elle est fixée aujourd'hui à 200 USD / tonne de cacao vendue (Fairtrade Cocoa in West Africa, 2014).

<sup>34</sup> Fairtrade Cocoa in West Africa, 2014

<sup>35</sup> Entretien avec un responsable de coopérative au Pérou

<sup>36</sup> C. Huamanchumo de la Cuba, Analisis de la cadena..., op. cit.

**EN CÔTE D'IVOIRE,  
LA MOITIÉ DE LA PRIME  
EST MOBILISÉE POUR  
RENFORCER LES COOPÉRATIVES  
À LA RENTABILITÉ FRAGILE,  
ET 30 % EST REVERSÉE  
AUX PRODUCTEURS**





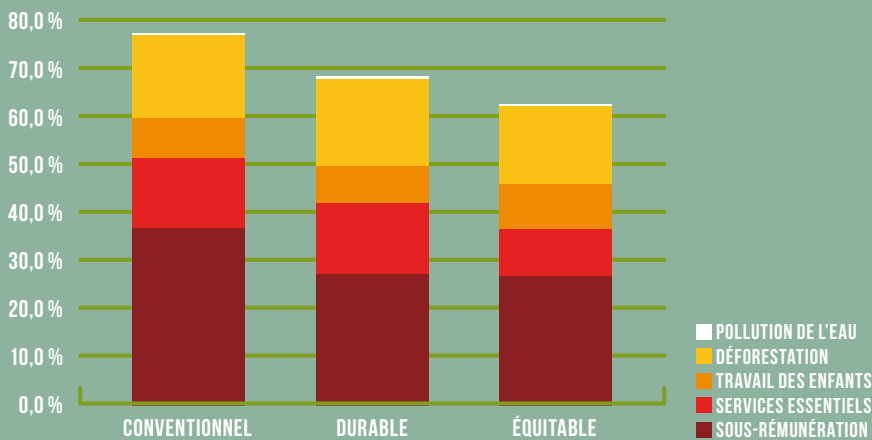
Les certifications de commerce équitable présentes en France regroupent principalement les labels Fairtrade / Max Havelaar, Ecocert, WFTO, Biopartenaire et SPP. Elles se sont développées dès les années 1960, dans une logique de remise en cause des filières agroalimentaires mondialisées conventionnelles.



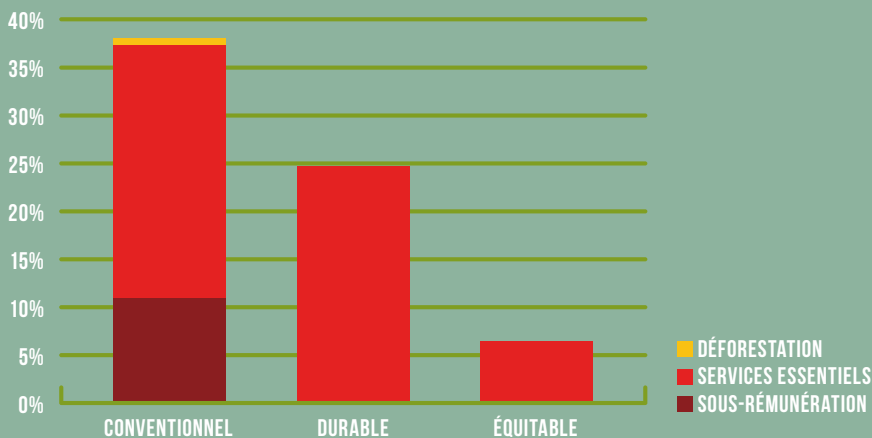
## COMPARAISON DES COÛTS SOCIÉTAUX DES FILIÈRES DE CACAO CONVENTIONNEL, DURABLE ET ÉQUITABLE (% DE LA VALEUR D'EXPORT)

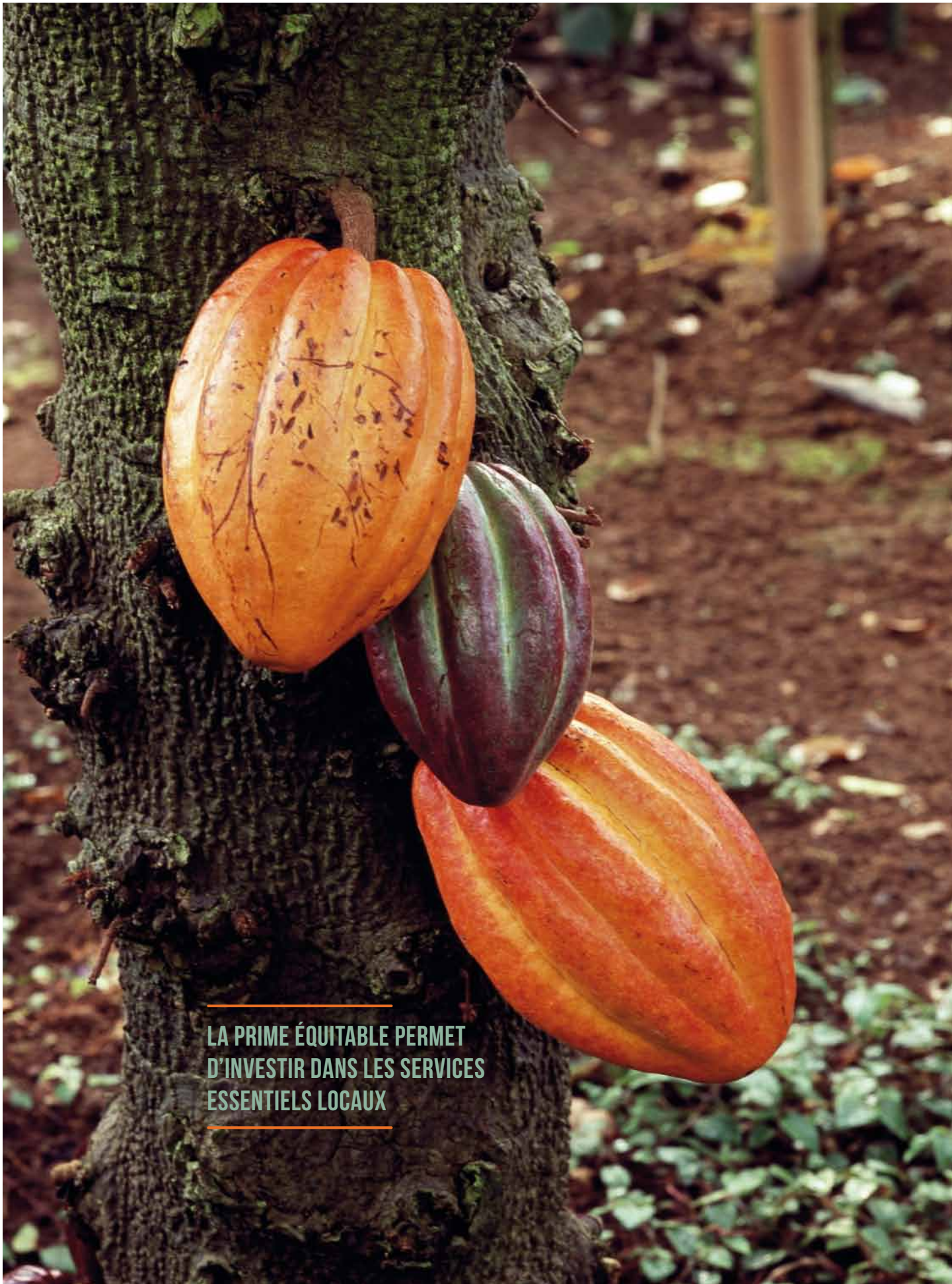
Source : BASIC

### EN CÔTE D'IVOIRE



### AU PÉROU





---

LA PRIME ÉQUITABLE PERMET  
D'INVESTIR DANS LES SERVICES  
ESSENTIELS LOCAUX

---



## UNE RÉMUNÉRATION STABLE ET SUFFISANTE PERMET D'ENTREtenir LES PLANTATIONS, D'AUGMENTER LES RENDEMENTS ET, IN FINE, LES REVENUS DES PRODUCTEURS

### Les producteurs de cacao équitable obtiennent des revenus plus élevés et plus stables

Les études récentes font apparaître une augmentation très nette des revenus des producteurs de cacao équitable (50% et plus) par rapport à ceux des producteurs de cacao conventionnel<sup>35</sup>. En plus de cette hausse, les producteurs valorisent la stabilité des revenus<sup>36</sup> qui découle des contrats de long terme engageant producteurs, coopérative et acheteur de fèves.

La hausse et la stabilisation des revenus permettent aux producteurs de couvrir les coûts de production du cacao mais aussi les coûts de la vie. La majorité d'entre eux passent au-dessus du seuil de pauvreté et une boucle vertueuse s'enclenche qui est entretenue par les investissements dans le cacao, la diversification des cultures et l'amélioration de l'accès aux services essentiels.

### La diversification agricole permet de réduire l'insécurité alimentaire

Les producteurs qui ont les capacités financières d'investir dans le cacao ont tendance à se spécialiser plus fortement<sup>37</sup> puisqu'ils sont intégrés dans un système qui rémunère mieux et de façon plus stable la production de cacao. Cet investissement leur permet d'entretenir leur plantation, d'augmenter les rendements<sup>38</sup> et in fine, leurs revenus. Cette spécialisation se fait en parallèle d'une augmentation de la surface dédiée aux cultures vivrières. Les périodes de manque et d'insécurité alimentaire se raréfient, la santé et le bien-être des producteurs et de leur famille s'améliorent<sup>39</sup>.

### La diminution du recours aux intrants chimiques réduit les risques sanitaires et la pollution

Les producteurs péruviens de cacao ont rarement recours aux intrants chimiques car leurs plantations en agroforesterie sont naturellement mieux préservées des maladies en comparaison aux plantations à la lumière de Côte d'Ivoire<sup>40</sup>.

Au-delà, l'assistance technique délivrée par les coopératives de commerce équitable les incite à réduire leur usage<sup>41</sup>.

Cet usage modéré des intrants chimiques réduit les risques sanitaires<sup>42</sup> et améliore en conséquence la santé des producteurs tout en contribuant à préserver l'environnement.

### L'accès à la santé et à l'éducation est facilité par les investissements des coopératives

Dans un contexte de revenus suffisants des producteurs, la prime équitable reversée aux coopératives péruviennes a permis d'investir dans les services essentiels locaux et de pallier le manque d'infrastructures étatiques.

Certaines coopératives ont pu contractualiser du personnel médical, des instituteurs et aider les parents dans le paiement des frais de scolarisation<sup>43</sup>.

### BILAN : LE COMMERCE ÉQUITABLE A RÉUSSI DANS CERTAINES COOPÉRATIVES PÉRUVIENNES À MITIGER LES IMPACTS NÉGATIFS DE LA FILIÈRE CACAO ET À ENCLENCHER DES BOUCLES VERTUEUSES DE DÉVELOPPEMENT LOCAL

L'analyse de certaines coopératives équitables péruviennes montre que le commerce équitable peut non seulement mitiger considérablement les impacts négatifs de la filière cacao mais aussi enclencher des dynamiques positives pour la vie des familles productrices et pour leurs communautés.

Ces impacts du commerce équitable au Pérou se reflètent dans la réduction des coûts sociétaux : 80% de coûts en moins par rapport à la filière conventionnelle.

<sup>35</sup> K. Laroche, R. Jimenez, et V. Nelson, Assessing the impact..., op. cit.

<sup>36</sup> K. Laroche, R. Jimenez, et V. Nelson, Assessing the impact..., op. cit.

<sup>37</sup> NRI 2011

<sup>38</sup> O. Tuesta Hidalgo, A. Julca Otiniano, R. Borjas Ventura, P. Rodríguez Quispe et M. Santistevan Mendez, « Tipología de fincas cacaoteras en la subcuenca media del río Huyabamba, distrito de Huicungo (San Martín, Perú) », *Ecología Aplicada*, 13(2), 2014

<sup>39</sup> K. Laroche, R. Jimenez, et V. Nelson, Assessing the impact..., op. cit.

<sup>40</sup> P. Jagoret, O. Dehevels, et P. Bastide, « S'inspirer de l'agroforesterie », CIRAD, Perspective n° 27, mai 2014

<sup>41</sup> Ce sont ainsi entre 3% et 13% des producteurs seulement qui déclarent utiliser des intrants chimiques (K. Laroche, R. Jimenez, et V. Nelson, Assessing the impact..., op. cit.)

<sup>42</sup> Agronomes et vétérinaires sans frontières (AVSF), « Le développement du cacao péruvien. Stratégies pour promouvoir et renforcer la filière cacao », 2013

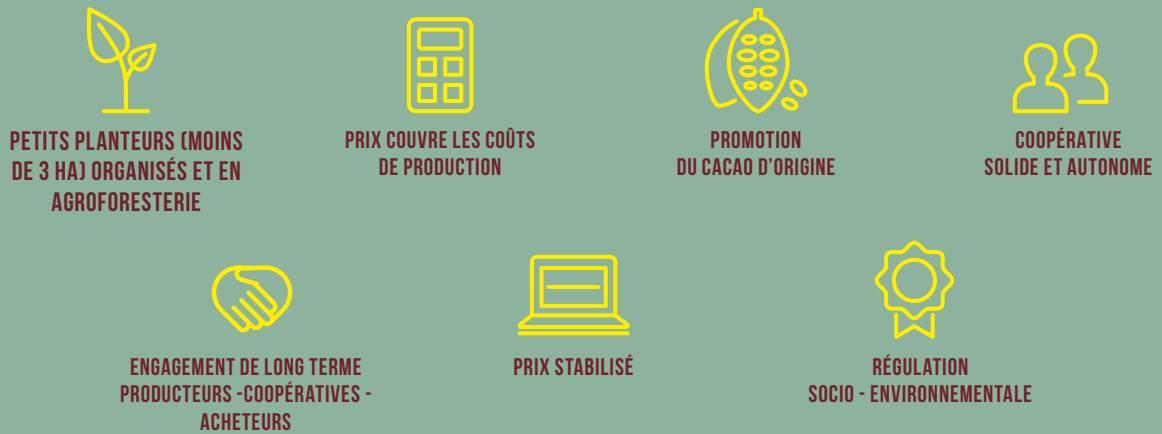
<sup>43</sup> S. Bowall et S. Pettersson Dahlgren sous la supervision de A. Sandoff, « How to Create a Sustainable Supply of Goods. NPOs' Impact on Peruvian Cocoa Farmers' Quality of Life », School of Business, Economics and Law, Université de Gothenburg, 2014

## LES PLANTATIONS EN AGROFORESTERIE SONT NATURELLEMENT MIEUX PRÉSERVÉES DES MALADIES

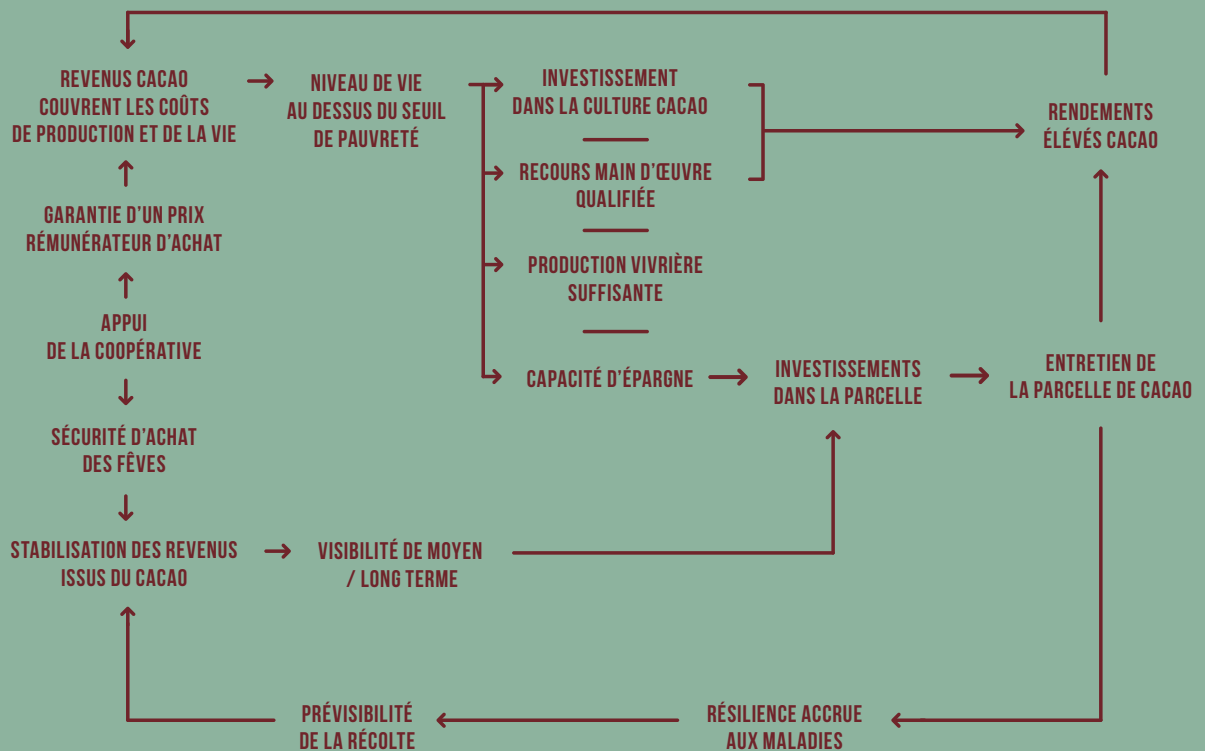
# CHEMINS ET BOUCLES D'IMPACTS DANS LA FILIÈRE DE CACAO ÉQUITABLE AU PÉROU

Source : BASIC

## CARACTÉRISTIQUES DE LA CHAÎNE DE VALEUR CACAO ÉQUITABLE - PÉROU



## CHEMINS ET BOUCLES D'IMPACTS



## CONCLUSION

---

Sur la base des études disponibles, notre analyse démontre ainsi qu'au minimum deux conditions sont nécessaires pour enclencher des boucles vertueuses au niveau des producteurs et de leurs communautés :

- Une **dynamique coopérative suffisamment solide**, ancrée dans les communautés, portée par ses membres.
- Un **prix suffisant** pour que les producteurs puissent subvenir aux besoins de leurs familles et **une prime collective suffisante** pour renforcer la coopérative et investir dans les services locaux.

Néanmoins, les impacts positifs qui sont documentés dans ces cas « vertueux » peuvent être remis en cause à terme par la raréfaction de la ressource forestière dont la principale alternative, voire la seule, est **l'adoption de pratiques agroforestières**.

Pour être durable, la filière cacao doit donc réunir l'ensemble de ces conditions : une organisation de producteurs solide, un prix suffisant, une prime collective suffisamment élevée et l'agroforesterie. Ces conditions génèrent cependant une complexité et des surcoûts significatifs, de l'ordre de +40% à +90%, peu compatibles avec un modèle de production de masse et standardisé.

La mise en place de **filiales valorisant l'origine du cacao** et le travail des producteurs apparaît donc comme un levier incontournable pour inverser les dynamiques d'impacts négatifs dans les pays producteurs.

## RECOMMANDATIONS

---

Partant de l'analyse des exemples de modèles vertueux initiés grâce au commerce équitable dans la filière du cacao, nous avons tiré un ensemble de recommandations complémentaires pour initier les changements nécessaires au sein de la filière conventionnelle afin de relever ses défis critiques et d'assurer sa pérennité sur le moyen-long terme.

Ces mesures ne doivent pas être prises isolément les unes des autres, mais mises en œuvre de manière conjointe, concertée et cohérente par un ensemble d'acteurs complémentaires à différents niveaux (économique, institutionnel, citoyen...).

Pour les acteurs du commerce équitable (labels, associations, interprofessions), elles constituent des orientations pour renforcer le développement de leur démarche, en particulier via la promotion de l'agroforesterie et de filiales valorisant l'origine du cacao auprès des consommateurs.





## 1 \_ PERMETTRE LA COMPARAISON ENTRE LES PRIX DU CACAO ET LES REVENUS DE SUBSISTANCE DES PRODUCTEURS



Développer un système de calcul des coûts de production et des « revenus vitaux » par pays qui soit multipartite, transparent, public et régulièrement révisé



Utiliser ces calculs de coûts de production et revenus vitaux dans le cadre du « devoir de vigilance » des entreprises du cacao et du chocolat, afin de vérifier que leur politique d'achat n'accule pas les producteurs à la vente à perte et à la pauvreté

## 2 \_ ASSURER UNE CONTRIBUTION SUFFISANTE DE LA FILIÈRE CACAO POUR INVESTIR DANS LES SERVICES LOCAUX ESSENTIELS



Une contribution financière suffisante (impôt, prime...), en plus du prix payé, qui soit affectée de manière concertée au renforcement des services essentiels



Une taxation différenciée des plantations en fonction de leurs impacts sociaux et environnementaux

## 3 \_ RENFORCER LES ORGANISATIONS DE PRODUCTEURS DE CACAO ET RÉÉQUILIBRER LES RAPPORTS DE FORCE DANS LA FILIÈRE



S'attaquer aux déséquilibres structurels dans la filière cacao :

- En renforçant les capacités de gestion et d'investissement des organisations de producteurs de cacao via la création d'un fond européens d'investissement
- En révisant le règlement sur le contrôle des fusions-acquisitions en insérant des clauses sur la durabilité et en renforçant les outils de contrôle
- En introduisant et faisant respecter le principe de neutralité dans le droit européen de la concurrence



- En développant les programmes d'appui aux organisations de producteurs et de participation des femmes en leur sein
- En améliorant le contrôle de la gouvernance interne de ces organisations
- En développant et renforçant les tables rondes sectorielles du cacao pour permettre aux producteurs, commerçants, transformateurs et pouvoirs publics de discuter ensemble des enjeux de durabilité de la filière

## 4 \_ PLACER LE MODÈLE AGROFORESTIER AU CŒUR DE LA FILIÈRE DU CACAO-CHOCOLAT



- Sensibiliser les consommateurs aux enjeux de l'agroforesterie dans le secteur du chocolat
- Créer des partenariats avec les organisations de lutte contre la déforestation et de préservation de la biodiversité qui promeuvent l'agroforesterie comme solution



Financer, via le programme REDD+ de lutte contre la déforestation, le développement de systèmes agroforestiers de cacao adaptés aux réalités locales et ayant une dimension vivrière/sécurité alimentaire



- Développer des programmes de renforcement des systèmes agroforestiers
- Renforcer la sécurisation du foncier pour les producteurs de cacao
- Favoriser les systèmes de diversification agricole entre cultures de rente et cultures vivrières



Réformer le droit foncier pour rendre les producteurs propriétaires des arbres sur leurs parcelles

## 5 \_ DÉVELOPPER ET PROMOUVOIR DES CHAÎNES DE VALEUR QUI VALORISENT LE CACAO ET LE TERROIR



Valoriser le cacao comme ingrédient clé des produits (origine, terroir...)



Sensibiliser les citoyens-consommateurs sur l'intérêt du lien entre producteur et consommateur dans le secteur du chocolat et de la confiserie



- Obliger à la transparence sur l'origine du cacao et à la traçabilité physique dans la transformation du cacao et la fabrication du chocolat
- Instaurer une TVA différenciée en fonction des impacts sociaux et environnementaux des produits chocolatés

CIBLES & DESTINATAIRES  
DES RECOMMANDATIONS :



ORGANISATIONS  
INTERNATIONALES



SYSTÈMES DE  
COMMERCE ÉQUITABLE



GOUVERNEMENTS



SOCIÉTÉ CIVILE



ACTEURS ÉCONOMIQUES

# MÉTHODOLOGIE : UNE ÉTUDE DES COÛTS SOCIÉTAUX DES FILIÈRES CACAO CONVENTIONNELLES, DURABLES ET ÉQUITABLES

## Base documentaire

**469 DOCUMENTS SOURCE,  
UNE DIZAINE D'ENTRETIENS,  
7 BASES DE DONNÉES  
ANALYSÉES**

469 documents ont été consultés et analysés (études de la chaîne de valeur du cacao, analyses socio-économiques au Pérou et en Côte d'Ivoire, évaluations d'impact social, environnemental...), dont 130 sont cités en référence du rapport complet. Ils sont issus de la recherche académique, des institutions nationales et internationales, des acteurs de la société civile, des entreprises et des médias spécialisés.

En complément, une dizaine d'interviews ont été menées avec des experts de la filière cacao (producteurs, transformateurs, marques, ONG, chercheurs) ; des informations issues de 7 bases de données publiques ont été collectées et analysées : Banque Mondiale, FAO, INEI (Pérou), INS (Côte d'Ivoire), Nations Unies (Comtrade), Eurostat, INSEE.

## Les coûts sociétaux : un indicateur de (non) durabilité des filières

Cette étude propose également une estimation a minima des coûts sociétaux de la filière cacao, à savoir les coûts des dommages causés dans les pays de production (pauvreté, travail des enfants, déforestation, pollution...) qui sont la contrepartie sociale et environnementale de la valeur économique créée par la culture et la vente du cacao. Les coûts sociétaux peuvent ainsi être définis comme « l'ensemble des pertes et dépenses, directes et indirectes, présentes et futures, qui sont supportées par des tiers ou la collectivité dans son ensemble du fait des impacts sociaux, sanitaires et environnementaux des modes de production et de consommation ».

Ces coûts constituent un indicateur de (non) durabilité des filières étudiées, une société « zéro coûts sociétaux » se rapprochant de l'idéal porté par les promoteurs d'une économie circulaire.

Afin d'évaluer ces coûts en Côte d'Ivoire et au Pérou, nous avons comptabilisé à la fois les dépenses réelles et les dépenses nécessaires pour :

- que les producteurs de cacao puissent couvrir les besoins essentiels de leurs familles (alimentation, éducation, santé, logement, épargne)
- que les infrastructures de services essentiels soient à la hauteur des besoins des producteurs, de leurs familles et de leurs communautés (éducation, santé, transports...)
- réduire au maximum les impacts sociaux et environnementaux liés au cacao (déforestation, pollution, travail des enfants...)

À TITRE D'EXEMPLE,  
LA PREMIÈRE COMPOSANTE CI-DESSUS  
A ÉTÉ CALCULÉE POUR CHAQUE PAYS  
DE LA MANIÈRE SUIVANTE :

$$\text{COÛT SOCIÉTAL} = \text{DÉPENSES NÉCESSAIRES POUR SUBVENIR AUX BESOINS D'UNE FAMILLE DE PRODUCTEURS} - \text{REVENU ANNUEL MOYEN PERCU PAR UN PRODUCTEUR DE CACAO} \times \text{NOMBRE DE FAMILLES PRODUCTRICE DE CACAO}$$

Une logique similaire a été appliquée pour estimer les deux autres composantes (coûts liés aux services essentiels et coûts engendrés par les impacts sociaux et environnementaux). Le résultat final a été comparé à la valeur du cacao vendu par les producteurs. Il a également été remis à l'échelle d'une tablette de chocolat noir pour donner un ordre de grandeur du coût « caché » de ce produit pour les pays producteurs de cacao.

**LE PRÉSENT  
RAPPORT EST  
UNE MÉTA-ÉTUDE  
QUI CONSOLIDE  
ET ANALYSE LES  
CONNAISSANCES  
EXISTANTES AFIN  
DE FOURNIR UNE  
VISION D'ENSEMBLE  
DE LA FILIÈRE  
CACAO, DE SES  
IMPACTS SOCIAUX ET  
ENVIRONNEMENTAUX,  
ET DES DIFFÉRENCES  
QUE PEUVENT  
FAIRE LES FILIÈRES  
ÉQUITABLES  
ET DURABLES.**

© K. W. Kapp, Les coûts sociaux de l'entreprise privée, 1973 – réédité aux éditions Les Petits Matins, 2015



www.commercequitable.org  
www.lebasic.com

WITH THE SUPPORT OF:



Fondation Charles Léopold Mayer  
pour le Progrès de l'Homme

