

CHOCOLAT

il était une fois... ... trois Mayas, en balade dans la jungle mexicaine.

Trébuchant sur une cabosse, ils découvrirent qu'elle renfermait de sombres fèves odorantes. Rapportées à la communauté, les précieuses fèves furent utilisées comme monnaie ou boisson, qualifiée de divine



L'explorateur Cortès rapporte les fèves en Espagne: le chocolat va se propager dans toute l'Europe, bientôt transformé en poudre de cacao, puis en tablette !

xocoatl
l'ancêtre du chocolat chaud,
composé de fèves et d'épices



40 fèves sont nécessaires pour obtenir 100g de chocolat



la fève passe par de nombreuses étapes de transformation pour devenir un carré onctueux

comment est-il cultivé ?

Le cacaoyer, ou cacaotier, a besoin de chaleur et d'humidité pour pousser. Dès ses trois ans, il produit des feuilles, des fleurs, et ses fruits, appelés cabosses, qui renferment les précieuses fèves de cacao.

La majeure partie des plantations de cacao se trouve en Afrique de l'Ouest la Côte d'Ivoire et le Ghana produisent 60% de la production mondiale, suivis de l'Indonésie.



Six grands industriels se partagent le marché de la production mondiale. Ils ne proposent pas, pour la plupart, de prix minimum garanti sur les récoltes, favorisant exploitation et extrême pauvreté des cultivateurs



cibosse de Cayenne (guyane) cibosse d'Afrique (côte d'ivoire)

20 000 litres d'eau
sont nécessaires pour obtenir 1kg de fèves

250 000 enfants
travailleraient quotidiennement dans les plantations de cacao ivoiriennes

0,005€
c'est la marge des cultivateurs sur un kilo de chocolat noir

7kg
sont croqués par les Français chaque année

c'est bon pour la santé ?

Il a été prouvé que la teneur en magnésium du chocolat participait à la réduction du stress et de l'anxiété. Les antioxydants qu'il contient stimulent les fonctions cérébrales, de la mémoire à la concentration !

c'est écolo ?

Depuis les années 2000, la demande a explosé. En Côte d'Ivoire, 80% de la forêt originelle a disparu, laissant place à des monocultures de cacaotiers. Pour augmenter les rendements, l'utilisation de pesticides s'est accentuée, et on a fait appel à une main d'œuvre peu rémunérée: enfants, migrants, etc...

Les conditions climatiques et conflits armés sont venus s'ajouter à la tension qui règne sur ce marché. Le transport par avion, les ingrédients utilisés dans les recettes, les emballages: d'un bout à l'autre de la chaîne, le chocolat laisse une trace néfaste...



sur le podium des aliments les plus émetteurs en gaz à effet de serre, **2e place** juste derrière la viande bovine, et avant le café !

on fait quoi ?

- ◆ **On réduit sa consommation**
Le chocolat, au vu de son empreinte écologique, reste un aliment exotique d'exception
- ◆ **On lit les ingrédients**
Les chocolats artisanaux ont une liste d'ingrédients très courte, les premiers étant présents en plus grande quantité: cacao, sucre, beurre de cacao, éventuellement lait. La lécithine de soja, sous-produit de l'huile de soja, sert à homogénéiser l'eau et la graisse d'un aliment, n'est pas nécessaire.
- ◆ **On privilégie les ingrédients bio**
Bio ne veut pas toujours dire équitable, mais il est préférable d'encourager des cultures de cacao sans pesticides, pour protéger la santé des agriculteurs, des consommateurs, et des sols
- ◆ **On est attentifs aux labels**
Différenciez logos de multinationales et labels de commerce équitables ayant de sérieuses exigences



Ces 6 labels de commerce équitable, reconnus par Fair(e), s'appuient sur des cahiers des charges rigoureux, qui défendent protection sociale et environnementale

Plus d'infos

"La face cachée du cacao" documentaire de Paul Moreira/Première ligne
"Le chocolat" Et tout le monde s'en fout/YouTube

FONDATION
GoodPlanet