

À la recherche d'une norme mondiale pour le cacao « durable »

Etat des lieux de l'initiative ISO/CEN

90% de la production mondiale de cacao provient d'entreprises familiales © Cepicafé Pérou

On ne pourrait imaginer une vie sans chocolat... Et pourtant, les cacaoculteurs vivent dans une misère noire, qui compromet l'avenir du secteur dans son ensemble. Si tous sont d'accord sur ce point, les stratégies de solution sont par contre très divergentes. L'initiative ISO/CEN a en tout cas le mérite de réunir tous les acteurs autour de la table.

Pénurie

« Savourez votre chocolat : il sera impayable dans cinq ans... ». Vers la mi-novembre 2014, ce genre de titres faisaient la une de tous les journaux. Bien souvent, la faute en était habilement imputée aux Chinois, toujours plus nombreux à découvrir le chocolat, au point que « les cacaoculteurs africains n'arrivent plus à suivre la demande ». Ces messages relayaient en fait l'annonce faite par de grands chocolatiers, tels que Mars et Barry Callebaut, qu'il faut s'attendre à une pénurie de 1 million de tonnes de cacao d'ici 2020.

VOICE, une coalition d'ONG et de syndicats européens, a vivement réagi : « Bientôt une pénurie de chocolat ? Probablement pas. Bientôt une pénurie de producteurs de chocolat ? Assurément. » Selon Marieke Poissonnier, d'Oxfam-Wereldwinkels, membre de VOICE : « Ce cri d'alarme des acteurs industriels est le comble du cynisme ! Depuis des décennies, ils ont exploité à mort la filière. Que ce soient eux qui sonnent l'alarme maintenant qu'ils réalisent qu'ils ont scié la branche sur laquelle ils étaient assis, c'est aberrant ! »

Métier en danger

Le secteur du cacao se définit en quelques mots : 90 % de la production mondiale sont assurés par 5,5 millions de très petites exploitations – notamment familiales – dont 70 % sont situées en Afrique de l'Ouest. En amont de la filière, on ne trouve que des grosses pointures : huit entreprises mondiales contrôlent 80 % du pressage et de la transformation des fèves de cacao (Cargill, ADM, Barry Callebaut...), tandis que six entreprises (Mars, Nestlé, Ferrero...) prennent à leur compte 40 % de la transformation en chocolat.

Cette énorme concentration de pouvoir explique en partie le « paradoxe du cacao » : malgré une demande croissante et l'envolée des prix, les cultivateurs continuent de vivre dans une extrême pauvreté. Dans son « Baromètre du cacao 2015 », VOICE a calculé qu'un cultivateur ivoirien devrait gagner quatre fois plus pour atteindre le seuil de pauvreté de 2 \$ par jour. Ces cacaoculteurs n'ont donc pas les moyens d'investir dans de nouveaux cacaoyers ou des technologies génératrices de croissance. Pour la récolte, ils continuent de recourir à des enfants esclaves

des pays voisins, tandis que leurs propres enfants migrent massivement vers les villes. Le chocolat est certes un produit en forte demande, mais la cacaoculture, elle, est en passe de devenir un métier en danger !

Baromètre du cacao 2015

VOICE a analysé la répartition des revenus dans la filière :

Dans le sud

Cultivateurs (travail dans les champs, extraction des fèves des cabosses, fermentation, séchage) 6,6 %
Fret intérieur et taxes 4,7 %

Dans le nord

Fret international et taxes 1,6 %
Transformateurs de cacao 7,6 %
Chocolatiers 35,2 %
Vente au détail 44,2 %

(Situation en Côte d'Ivoire et au Ghana, par tonne de cacao vendu)

Il est intéressant de savoir que, dans les années 80, la part des cacaoculteurs était de 16 % (chiffres de Fairtrade International). Bien qu'indispensable, le cultivateur constitue donc le maillon le plus faible de la filière et est soumis à une pression devenue intenable.

Actions et plans

Il ne se passe donc rien ? Si, car tous les acteurs du secteur sont bien conscients que les choses ne peuvent pas continuer ainsi. L'ICCO (l'Organisation internationale du cacao) a dès lors organisé, en 2012, la première Conférence internationale sur le cacao. Depuis, des pays consommateurs tels que les Pays-Bas et l'Allemagne se sont engagés dans une concertation multiacteurs, axée sur la recherche d'un chocolat durable. Les pays producteurs élaborent pour leur part aussi des plans d'action nationaux. Alors que le Ghana a connu une situation financière difficile et a été confronté à une dévaluation de sa monnaie, la Côte d'Ivoire, de son côté, a fait des efforts louables pour mieux gérer le secteur du cacao. Ainsi, a-t-elle adapté le système de ventes aux enchères et porté le prix minimum de 750 CFA à 850 CFA le kilo.

Des initiatives sponsorisées par l'industrie ont aussi vu le jour, telles que l'Initiative internationale du cacao (ICI), qui se concentre sur le travail des enfants, ou la CocoaAction lancée par la Fondation Mondiale du Cacao (WCF), un projet conjoint de 11 grandes entreprises visant à former, dans les années à venir, pas moins de 300.000 cultivateurs africains pour qu'ils augmentent leur productivité.

Cacao durable

Évolution plus spectaculaire encore, les grandes entreprises de chocolat ont, l'une après l'autre, promis de

recourir exclusivement à du cacao durable d'ici l'an 2020. Plusieurs distributeurs leur ont aussitôt emboîté le pas. Ce n'est évidemment pas un hasard si cette annonce est tombée à la suite de plusieurs campagnes à succès lancées par des ONG et intensivement relayées par les médias. Aussi, Mars, Ferrero, Nestlé, Hershey, Callebaut... sont en pleine recherche de stratégies en vue de rendre crédible cette promesse. Certains d'entre eux développent leurs propres projets, d'autres recourent aux systèmes de certification existants et d'autres encore combinent les deux méthodes.

En quelques années, la part de chocolat certifié durable a explosé, passant de 2 % en 2009 à quelque 15 % aujourd'hui. L'industrie peut se référer à trois grands systèmes, qui sont le label équitable Fairtrade de Fairtrade International (FI) et les labels durables Rainforest Alliance (RA) et UTZ Certified. Tous trois respectent des critères sociaux et environnementaux, tout en y mettant leurs propres accents. Le label équitable est le plus ancien et aussi le plus rigoureux : il impose un revenu minimum et une prime équitable fixe pour les cacaoculteurs. Cette dernière n'est pas fixe pour les deux autres labels, mais est négociable entre le vendeur et l'acheteur.

Quant à se prononcer sur l'impact des systèmes de certification, même le Baromètre du cacao 2015 ne s'y risque pas. Il faudra pour ce faire d'abord mener des recherches à long terme. Il n'en reste pas moins que, pour VOICE, « bon nombre des problèmes majeurs qui confinent les paysans africains dans l'extrême pauvreté ne sont pas abordés par les systèmes de certification : le manque de formation et de crédits, l'absence



Les enfants aident leurs parents après l'école à ouvrir les cabosses de cacao
© Bread for Love

d'infrastructures locales, les fluctuations des prix du marché mondial, les effets du changement climatique... La prime constitue dès lors certes un encouragement utile pour les agriculteurs, mais elle n'impacte pas fondamentalement leur revenu. »

Certifié ≠ vendu

En 2013, UTZ a certifié 691.000 tonnes de cacao, RA 571.000 et FI 176.000. La somme de ces chiffres représente 30 % du marché mondial. Or, il n'est pas correct de les additionner, car il n'est pas rare que les coopératives possèdent une double, voire une triple certification. Par ailleurs, les coopératives ne réussissent bien souvent pas à vendre la totalité de leur récolte certifiée aux conditions des labels. En 2013, la part du marché réelle du chocolat certifié atteignait ainsi 13,6 % et non pas 30 %.

CEN/ISO

Si certains chocolatiers ont adopté les trois systèmes de certification existants, il est néanmoins clair que l'industrie ne mise pas uniquement sur cette piste. À leur initiative, le CEN (Comité européen de normalisation), la coupole des organisations nationales de normalisation de 33 pays européens, a engagé en 2011 un processus devant déboucher sur « une norme générale pour le cacao durable ».

Un objectif ambitieux, certes, particulièrement vu que le CEN quitte pour la première fois son terrain de prédilection - les normes de qualité et de sécurité - pour aborder un thème aussi complexe que la durabilité. Il a rapidement été rejoint dans cette entreprise par l'ISO (International Organization for Standardization) et ses 163 pays membres. Les pays producteurs de cacao se retrouvent également autour de la table, de même que d'autres parties prenantes comme des entreprises et des ONG, par le biais des comités miroirs nationaux. « La dynamique diffère d'un pays à l'autre », précise Marieke Poissonnier. « Aux Pays-Bas, ce comité constitue une vaste plateforme de concertation, alors qu'en Belgique, seules trois personnes ont participé à la première réunion ! »

De produit de niche à norme mondiale

Les premiers textes concrets sont attendus pour la deuxième moitié de 2015. Pour l'heure, il faut donc s'en remettre aux ambitions énoncées par l'ISO/CEN : référence mondiale, cette norme définira clairement ce qu'est le cacao durable et pourra être mise en œuvre partout et par tous. Elle se composera de trois normes partielles :

- une norme de système de gestion applicable à la structure et à la gestion de la filière ;
- une série de critères relatifs à trois domaines : les Personnes (conditions de vie et de travail conformément aux normes de l'Organisation internationale du travail), la Planète (impact environnemental) et le Profit (les revenus de l'agriculteur et sa productivité) ;

- des procédures de garantie d'origine, par le biais, probablement, de différents systèmes, allant de la traçabilité intégrale du cacao à des formules autorisant le mélange avec du cacao non certifié ;
- des procédures applicables aux systèmes de contrôle.

Elle recourra à un système Low Threshold/High Bar, c'est-à-dire distinguant différents niveaux (d'entrée, moyen, haut). La reconnaissance à un de ces niveaux implique la mise en place d'un plan d'action pour accéder à un niveau supérieur.

Ce faisant, ISO/CEN espère faire du cacao durable la norme et non plus un produit de niche. L'espoir est de pouvoir introduire cette norme en 2016. Contrairement aux systèmes de certification existants, aucun label CEN ou ISO ne sera apposé sur le produit final à l'intention du consommateur : il revient aux entreprises souhaitant mettre en exergue que leur cacao est « cultivé durablement » de faire valider cette allégation.

Une occasion unique

Il est clair que l'industrie voit dans ce processus une excellente solution pour tenir ses promesses ou, comme le formule Bill Guyton de la World Cocoa Foundation, « une occasion unique pour l'ensemble de la communauté cacaoyère ». De son côté, Choprabisco, la coupole des entreprises belges de chocolat, soutient également l'initiative.

VOICE a longtemps hésité sur la position à adopter, mais a finalement décidé d'apporter sa pierre à l'édifice. « L'opportunité nous est offerte de nous asseoir autour de la table avec l'industrie, désormais consciente, elle aussi, de la nécessité d'un changement », argumente Marieke Poissonnier. « Il se peut qu'au fur et à mesure de sa concrétisation, le processus perde de son impact, ce que nous ne manquerons alors pas de dénoncer. » Même son de cloche du côté des trois systèmes de certification associés au processus : « Notre décision d'y participer est sous-tendue par notre volonté d'instaurer des principes de commerce équitable et de contribuer à une progression réelle de l'ensemble du secteur », déclare Caitlin Peeling, Global Product Manager Cacao chez FI. « Nous souhaitons voir se développer une plateforme conjointe de discussion et d'apprentissage de la durabilité, ainsi qu'une prise de conscience accrue de la nécessité de changements, qui débouchera, espérons-le, sur des



Une sélection attentive des haricots © Chocolatemakers

engagements concrets », renchérit Martine Willems, Manager Sustainable Agriculture Relations chez Rainforest Alliance. Et Melanie Mokken, Responsable Communication chez UTZ, d'ajouter : « L'objectif de CEN/ISO rejoint la mission d'UTZ Certified, à savoir créer un monde où le cacao durable est la norme ».

Attentes modestes

Quoi qu'il en soit, FI, UTZ et RA ne nourrissent pas de grands espoirs. « Nous ne voyons pas directement la plus-value d'une nouvelle norme », déclare Martine Willems (RA). « La norme ISO/CEN risque de n'être qu'un document papier, auquel ne sont assortis aucun système de formation et d'assistance ni aucune organisation d'appui. Il nous semble plus utile d'œuvrer à une amélioration des conditions de vie et de travail des cultivateurs et de leurs communautés, comme un accès

aux engrais, un meilleur enseignement, de meilleures infrastructures et un accès au financement. » Pour Melanie Mokken (UTZ) aussi, cette nouvelle norme soulève de grandes questions : « Le contrôle (vérification), tel que prévu actuellement dans le processus ISO/CEN, ne correspond clairement pas à la certification. Attendons donc de voir en quoi il consistera exactement. À la différence de ISO/CEN, UTZ propose pour sa part une offre globale : des programmes d'appui pour les agriculteurs, le monitoring et l'évaluation des résultats, et la certification des produits pour le consommateur. » Même regard critique chez Caitlin Peeling (FI) : « Certains aspects essentiels du commerce équitable ne seront pas repris dans la norme, comme le rôle central réservé aux coopératives paysannes ou de meilleures et plus équitables conditions commerciales. Aussi, Fairtrade International continuera de jouer un rôle crucial pour le renforcement des agriculteurs et de leurs organisations. »

Affaire à suivre donc, en particulier à l'automne 2015, quand seront publiés les premiers textes portant sur les critères, ainsi qu'en 2016, année où ISO/CEN souhaite mettre en application la norme.



Les membres de Kuapa Kokoo au Ghana entraînent de travailler © Rebecca Boll Witt

E.R.: Carl Michiels, CTB, Rue Haute 147, 1000 Bruxelles



WWW.BEFAIR.BE



2015 Année européenne pour le développement

Les opinions exposées dans cet article ne représentent pas forcément celles de la CTB ou de la Coopération belge au Développement.

Sources

Voir aussi Plus d'éthique dans la filière du cacao d'ici 2020 : rien qu'une promesse ? Trade for Development Centre, 2013, article téléchargeable sur www.befair.be.
Savourez votre chocolat : il sera impayable dans cinq ans..., article sur 7sur7.VOICE, Looking for a Living Income, Baromètre du cacao 2015, www.cocoabarometer.org, www.voicenet.org.
Misplaatste aandachtskreet voor cacaoakort, Arne Schollaert et Marieke Poissonnier, décembre 2014, www.oww.be.
La culture du cacao est un métier en danger : le chocolat devient plus rare que jamais, communiqué de presse de Fairtrade Belgium, février 2015,

www.fairtradebelgium.be.
ICCO : www.icco.org.
Fairtrade International : www.fairtrade.net.
Rainforest Alliance : www.rainforest-alliance.org.
UTZ : www.utzcertified.org.
CEN : www.cen.eu.
ISO : www.iso.org.
World Cocoa Foundation, 26 th Partnership Meeting & Cocoa Sustainability Trade Fair, Copenhague, octobre 2014, <http://worldcocoafoundation.org/wp-content/uploads/WCF-Conference-Report-Copenhagen-2014-FINAL.pdf>