

Roodt-sur-Syre, le 20 novembre 2015

### Assez de chocolat pour célébrer Saint-Nicolas ?

Certains experts estiment que la demande croissante en fèves de cacao pourrait nous conduire à une pénurie mondiale de cacao dans les cinq prochaines années. Cela peut signifier que vous aurez à payer votre chocolat plus cher, que les barres de chocolat seront plus petites ou, pire encore, que nous pourrions être amené à célébrer Saint-Nicolas sans chocolat...

Les raisons de cette pénurie sont multiples : demande croissante de fèves de cacao des marchés asiatiques, le changement climatique avec l'apparition de nouvelles maladies et la diminution des terres cultivables, la dégradation des pieds de cacaoyers, qui mène à de mauvaises récoltes et une mauvaise qualité, ou encore le fait qu'il y ait de moins en moins de producteurs de cacao.

Ceci résulte du prix très bas que les producteurs reçoivent pour leur cacao, qui ne leur permet pas d'investir dans de nouveaux cacaoyers ou dans des formations. Les jeunes sont de plus en plus nombreux à abandonner les champs pour trouver du travail dans les villes, car il est inconcevable pour eux de faire ce même travail exigeant que leurs parents sans être rémunéré correctement et en étant contraints à vivre en-dessous du seuil de pauvreté.

### Fairtrade : Une culture de cacao durable

Faire le choix du cacao équitable peut aider à endiguer la pénurie. Les standards Fairtrade garantissent un prix minimum qui couvre les coûts de production. Grâce à une situation financière plus stable, les agriculteurs peuvent investir dans une formation adaptée et de meilleurs outils et par conséquent gérer les cacaoyers de manière plus durable pour une production accrue. Les coopératives investissent en moyenne 46% de la prime Fairtrade dans des mesures visant l'amélioration de la qualité des fèves de cacao.

Les réseaux de producteurs soutiennent les organisations de producteurs en organisant des formations spécifiques sur l'adaptation au changement climatique ou en promouvant la formation des jeunes.

*« Depuis la certification Fairtrade, nous avons participé à des formations et nous avons pu augmenter la productivité. Il est important de vendre plus de cacao sous les conditions Fairtrade, car ceci m'a permis d'envoyer tous mes enfants à l'école et de construire enfin une nouvelle maison. » (Dou Bouré Guébré, 75, producteur de cacao de la coopérative CANN en Côte d'Ivoire)*



## Lutte contre le travail exploiteur des enfants

Selon une nouvelle étude de l'Université de Tulane, le nombre d'enfants travaillant sur les plantations de cacao en Afrique de l'Ouest a augmenté, malgré l'engagement volontaire de l'industrie chocolatière de faire disparaître le travail des enfants exploiteur en Afrique de l'Ouest jusqu'en 2020. Dans la période 2013/14, 2,26 millions d'enfants entre cinq et 17 ans ont travaillé dans la culture de cacao au Ghana et en Côte d'Ivoire, ce qui correspond à une augmentation de 443 000 enfants par rapport à cinq ans plus tôt. Parmi eux, 90% effectuent des travaux dangereux.

Le système Fairtrade s'engage à combattre les causes du travail des enfants et l'exploitation des enfants. Au-delà des standards stricts, Fairtrade soutient les organisations de producteurs dans la mise en place de mesures supplémentaires contre le travail des enfants exploiteur. Les organisations de producteurs dans les pays où le travail illégal des enfants dans le domaine de l'agriculture pose un grand risque établissent des systèmes d'autogestion grâce auxquels le travail des enfants est éradiqué et les progrès sont surveillés. Fairtrade travaille ensemble avec des entreprises, des gouvernements ainsi que la société civile afin de renforcer ce travail.



### L'univers du cacao équitable avec l'ambassadeur Fairtrade Georges Christen

Pour combattre ce phénomène du travail des enfants en tant qu'ingrédient caché, les consommateurs au Luxembourg ont le pouvoir de privilégier le chocolat labellisé Fairtrade en faisant leurs courses.

**Georges Christen, ambassadeur pour le commerce équitable, confirme :**

*« Le vrai plaisir est le plaisir partagé. Savourez le chocolat en ayant bonne conscience, sachant que les personnes qui ont produit le cacao pour le fabriquer ont été payés équitablement. »*

## 9<sup>e</sup> Festival du chocolat équitable : Lancement et sculpture originale en chocolat

Avec la campagne de sensibilisation autour du cacao, Fairtrade Lëtzebuerg souhaite faire découvrir au grand public le goût du chocolat équitable. Dégustations, soirées thématiques, excursion à Strasbourg, quiz choco et Saint-Nicolas équitables : ce ne sont que quelques points du programme qui attendent les amateurs du chocolat équitable entre le 20 novembre et le 8 décembre.



Pour l'ouverture du 9<sup>e</sup> Festival du chocolat, une sculpture en chocolat créée spécialement pour cette occasion a été présentée aujourd'hui à l'Auberge de jeunesse à Luxembourg-Ville. Les **élèves de la classe de Pâtisserie de 12<sup>e</sup> du Lycée Technique de Bonnevoie** expliquent l'origine de leur création en chocolat Fairtrade :

*« Nous avons créé une sculpture qui représente le travail lié à Fairtrade. Pour nous il est important de soutenir Fairtrade, une organisation qui aide les petits producteurs à ne pas être exploités, mais à être respectés et entendus. Le commerce équitable essaye de changer le monde et nous voulons y participer aussi. Merci à Fairtrade Lëtzebuerg d'avoir fait appel à nous. C'est avec grand plaisir que nous avons réalisé cette sculpture 100% fait avec du chocolat Fairtrade et nous espérons pouvoir nous engager de nouveau lors d'une prochaine occasion. »*

La sculpture sera exposée pendant tout le Festival du chocolat équitable à l'Auberge de jeunesse.

***Le programme complet du festival peut être trouvé dans le flyer en annexe et sur notre site web [www.fairtrade.lu](http://www.fairtrade.lu).***