

Le chocolat, un thème pour l'enseignement

CYCLE 2 | (5-8 HarmoS)

La chaîne du chocolat



Kit EDD – Pistes pédagogiques
pour l'éducation en vue d'un développement durable

Impressum

Auteure: Marie-Françoise Pitteloud

Rédaction: Dorothee Lanz, Pierre Gigon, Urs Fankhauser

Crédits photographiques: Couverture: CC0 Public Domain | Page 3: PD/CC0 | Miniatures 1-7:
CC-BY: Irene Scott, AusAID; CC-BY-SA ICCFO; CC-BY-SA Fletcher6; CC-BY_Falk Lademann;
CC-BY-SA_Sanjay Acharya; CC-BY-SA_Adiel lo; CC-BY_Richard Faulder.

CC-BY-NC-ND éducation21, octobre 2016

éducation21 | Avenue de Cour 1 | 1007 Lausanne

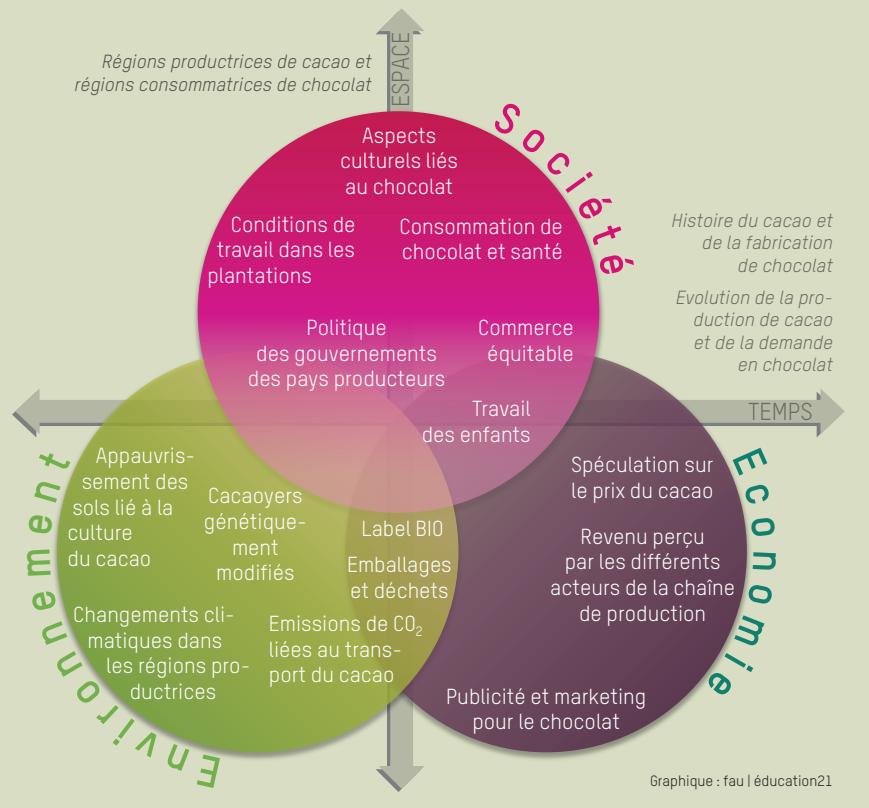
Tel. +41 21 343 00 21 | info_fr@education21.ch | www.education21.ch



CACAO ET CHOCOLAT : FAITS ET CHIFFRES

Cacao, Chocolat et EDD

Le chocolat, c'est trop bon ! Mais qui participe à sa fabrication ? D'où vient le cacao ? Et dans quelles conditions est-il cultivé ? De par son caractère multidimensionnel et son ancrage dans la réalité des élèves, le chocolat offre une entrée idéale pour faire de l'EDD. Les activités proposées permettent de découvrir certains aspects cachés de la thématique et d'exercer la réflexion critique des élèves, afin de favoriser une consommation plus consciente de ce produit dont les Suisses raffolent.



La culture du cacao

Le cacaoyer produit un fruit, appelé « cabosse », qui contient des graines ou « fèves » de cacao. Au moment de la récolte, on cueille les cabosses, puis on les ouvre pour en extraire les fèves. Il faut ensuite les faire fermenter puis sécher, avant de les emballer pour les transporter. Dans des usines, les fèves sont nettoyées et torréfiées avant d'être broyées pour devenir la pâte de cacao. C'est à partir de cette pâte que l'on obtient le beurre et la poudre de cacao, qui servent de base à la fabrication du chocolat.

Qui produit le cacao ?

Le cacaoyer pousse uniquement dans des régions chaudes et humides (climat tropical) situées autour de l'équateur. Ainsi, les principales régions productrices se trouvent en Afrique de l'ouest (Côte d'Ivoire, Ghana, Nigéria), en Asie du sud-est (Indonésie) et en Amérique latine (Brésil, Équateur). Le premier producteur de cacao est la Côte d'Ivoire avec 37 % de la production mondiale.

Problèmes des cultivateurs et cultivatrices

Le marché mondial du cacao est dominé par une poignée d'entreprises et le prix de la fève est fixé par les lois du marché. Ainsi, les cultivateurs touchent une partie extrêmement faible (env. 6%) des bénéfices de la vente de chocolat. Pour diminuer les coûts, le travail est souvent confié aux enfants : en Afrique de l'ouest, plus de 1,5 million d'enfants travaillent dans les plantations de cacao, dont un tiers d'entre eux dans des conditions qui mettent en péril leur santé et leur développement. Enfermés dans le cercle vicieux de la pauvreté, les cultivateurs de cacao sont confrontés à d'énormes difficultés de production. Ils n'ont pas les moyens nécessaires pour investir dans les infrastructures des plantations, ce qui entraîne une chute de rendement des récoltes. En conséquence, beaucoup d'entre eux abandonnent cette activité ou émigrent. Pour toutes ces raisons, la production mondiale de cacao a tendance à baisser – alors que la demande est en forte augmentation – et une pénurie est à craindre pour les années à venir.

Qui consomme le chocolat ?

Les Suisses figurent parmi les premiers consommateurs de chocolat au monde: env. 12kg par habitant et par année – à noter qu'une partie de ce chiffre est liée au tourisme. Les autres plus grands mangeurs de chocolat se trouvent en Europe du nord (Allemagne, Angleterre, Irlande, pays scandinaves) et en Amérique du nord (USA et Canada): tous consomment plus de 5kg par année et par habitant. Quant aux pays africains producteurs de cacao, ils se trouvent tout au bas de la liste avec moins d'une tablette par année et par habitant. En parallèle, le chocolat séduit de plus en plus de consommateurs dans le monde et la demande augmente fortement dans les pays émergents comme la Chine ou l'Inde.

Les principes de base du commerce équitable

- Des relations commerciales stables basées sur la durée et le partenariat avec les producteurs du Sud.
- Des prix équitables et transparents, ainsi que des salaires décents pour les travailleurs.
- Des conditions de travail protégeant la santé des personnes et l'interdiction du travail des enfants.
- Une culture respectueuse de l'environnement et qui préserve les ressources naturelles.
- Des contrôles réguliers tout au long de la chaîne de production afin de garantir le respect des principes du commerce équitable.

Quelques sites pour aller plus loin :

Dossier chocolat de la Déclaration de Berne, présentant les principales problématiques liées au commerce mondial du cacao: www.ladb.ch/themes-et-contexte/consommation/chocolat/

Campagne européenne pour un chocolat équitable :
<https://fr.makechocolatefair.org/>

World cocoa foundation: www.worldcocoafoundation.org

International cocoa initiative (ICI): www.cocoainitiative.org

Informations générales sur le chocolat : www.chococlic.com

Swiss fairtrade, l'association faîtière des acteurs du commerce équitable en Suisse: www.swissfairtrade.ch

Max Havelaar, attribuant le label Fairtrade en Suisse:
www.maxhavelaar.ch

Guide du WWF sur les labels alimentaires suisses:
www.wwf.ch/fr/agir/vivre_mieux/guide_en_ligne/labels_alimentaires/

La face cachée des marques: un site d'OXFAM permettant de recueillir des informations sur les pratiques de certaines grandes marques alimentaires et de les interpeller pour demander des changements: www.behindthebrands.org/fr

Pourcentage du revenu des acteurs de la chaîne de production du chocolat. Schémas disponibles sur cette page:
<https://fr.makechocolatefair.org/problemes-cles/les-prix-du-cacao-et-les-revenus-des-producteurs>

Les liens ci-dessus ont été vérifiés actifs en octobre 2016.



LA VALEUR DU CHOCOLAT

Liens au PER :

- SHS 21** Identifier les relations existant entre les activités humaines et l'organisation de l'espace (3,4,5).
- SHS 24** Identifier les formes locales d'organisation politique et sociale (1).
- FG 26-27** Analyser des formes d'interdépendance entre le milieu et l'activité humaine (1,4).
- CM 26** Identifier les notions de base d'une alimentation équilibrée (2)

Objectifs :

- Prendre conscience de la différence entre les régions qui produisent le cacao et celles qui consomment le chocolat
- Mener une réflexion sur sa propre consommation de chocolat et la valeur accordée à ce produit

Durée : 2 périodes

Matériel : poster « 365 Perspectives EDD », carte du monde, post-it de 2 couleurs.

Jeu du chocolat: pour chaque groupe de 5-6 élèves: une tablette de chocolat (par soucis de cohérence, choisir du chocolat issu du commerce équitable) emballée de plusieurs couches de papier journal, un dé, un bonnet, une écharpe, des gants, un couteau et une fourchette.

Amorce : le jeu du chocolat (optionnel)

Chaque groupe de 5-6 élèves se place autour d'une table. Au centre se trouve une tablette de chocolat emballée plusieurs fois. Chacun à leur tour, les joueurs tirent le dé. Le premier qui tire le chiffre 6 enfile le bonnet, l'écharpe et les gants, et commence à déballer le paquet à l'aide des couverts. Pendant ce temps, les autres joueurs continuent à tirer le dé. Dès que l'un d'eux obtient 6, il prend l'équipement de son camarade et poursuit l'ouverture de la tablette. Le jeu continue jusqu'à ce qu'une ou deux personnes aient pu goûter au chocolat.

Débriefing: Quel ressenti lorsqu'on tire/ne tire pas le chiffre 6 ? L'envie de chocolat augmente-t-elle lorsqu'il est plus difficile de s'en procurer? Et si, dans l'emballage, il y avait eu un billet de banque ou des carottes ? Le chocolat est-il un produit précieux ? Tout le monde y a-t-il accès ? Et à l'époque de vos grands-parents ?

Pour un retour au calme, proposer une dégustation silencieuse du chocolat restant.

Partie I: la production de cacao

1. A partir de quels ingrédients le chocolat est-il fabriqué et comment ?
Par groupes de 3 ou 4, les élèves notent toutes leurs connaissances et hypothèses à ce sujet. Ils s'aident des images du poster, qui contiennent des indices.
2. Partage des résultats en plénière. Compléter les informations en particulier sur le cacao (cf. « Faits et chiffres »). Demander pourquoi celui-ci n'est pas cultivé en Suisse.
Réponse: En raison des conditions climatiques.
3. Les élèves indiquent les principales régions productrices (cf. « Faits et chiffres ») sur une carte du monde à l'aide de post-it d'une couleur.

Partie II: la consommation de chocolat

4. Par groupes de 3, les élèves listent tous les produits qu'ils connaissent contenant du cacao/chocolat, puis échangent sur la fréquence à laquelle ils en consomment. Chaque groupe estime sa consommation annuelle moyenne, par personne et en kg (une tablette = 100g).
5. Mise en commun et calcul de la consommation annuelle moyenne pour la classe. Révéler la consommation moyenne en Suisse (11 kg) et nommer les régions qui consomment le plus de chocolat (cf. « Faits et chiffres »).
6. Les élèves indiquent les principaux pays consommateurs sur une carte du monde à l'aide de post-it d'une autre couleur.
7. Inviter les élèves à observer la carte, puis recueillir leurs observations.

Faire remarquer que les régions qui produisent le cacao, comme l'Afrique de l'ouest, consomment très peu de chocolat. Demander les raisons de ce décalage.

Pistes de réponses:

- Pouvoir économique: produit trop cher pour beaucoup d'habitants de ces régions.
- Rareté: la majorité du cacao cultivé en Afrique est expor tée pour être transformée en chocolat. Seule une toute petite partie de ce chocolat retourne ensuite en Afrique.
- Habitudes alimentaires.
- Conservation difficile en raison du climat.
- 8. Conclusion: le chocolat est composé d'ingrédients précieux, dont le principal vient de loin. Pour certaines personnes (et à certaines époques), il est (ou a été) un produit rare, voire inaccessible. Aujourd'hui, en Suisse, nous y avons accès facilement et à bas prix (parallèle avec le jeu: nous tirons toujours le chiffre 6 !). Cela sera peut-être différent dans le futur puisque l'on craint une pénurie de chocolat (cf. « Faits et chiffres »). Il est impor-

tant de réaliser notre chance, de valoriser le chocolat et de le consommer de manière consciente.

Prolongements possibles :

- Fabriquer du chocolat en classe (à l'aide de la mallette éducation21).
- Interroger des personnes âgées sur leur représentation du chocolat dans leur enfance.
- Rédiger un conte fantastique sur le thème « un trésor chocolaté » ou « le dernier carré de chocolat ».
- Chocolat et santé: situer le chocolat par rapport à **la pyramide alimentaire suisse** et identifier sa valeur nutritive.

FATOU ET LÉO

Objectifs :

- Reconnaître les principales étapes de la chaîne de production du chocolat
- Décrire certains problèmes engendrés par le faible revenu des cultivateurs/-trices de cacao
- Identifier le commerce équitable comme l'une des solutions à ces problèmes

Durée : 2 à 3 périodes

Matériel: poster et cartes du kit « 365 Perspectives EDD » – en particulier les 7 représentées ci-dessous, ruban adhésif de peintre, un panneau « JUSTE » et un autre « INJUSTE », chocolat équitable pour la dégustation.

(Si possible, se procurer des fèves de cacao dans une chocolaterie pour les montrer aux élèves)

Partie I: la chaîne du chocolat

1. [Ignorer cette étape si vous avez déjà réalisé l'activité 1] A partir de quels ingrédients le chocolat est-il fabriqué et comment ?
Par groupes de 3-4, les élèves notent leurs connaissances et hypothèses à ce sujet. Ils s'aident des images du poster, qui contiennent des indices.
 2. Mise en commun.
Proposer de vérifier et compléter les informations récoltées en se mettant dans la peau des personnes qui jouent un rôle dans la fabrication du chocolat. Présenter les deux portraits ci-dessous et montrer la carte correspondante avant de la donner à un-e élève.
- a) Fatou cultive du cacao en Côte d'Ivoire (1er pays producteur de cacao). Elle possède un petit champ de cacaoyers et a quatre enfants.
- 

- b) Léo vit en Suisse (1er pays consommateur de chocolat). Il adore le chocolat et en mange un peu chaque jour. Son préféré est le chocolat blanc.



Les 2 élèves se placent côté à côté devant la classe. Ils personnifient Fatou et Léo pour la suite de l'activité.

3. Expliquer: *Fatou a cultivé le cacao qui a servi à fabriquer le chocolat que Léo a mangé aujourd'hui. Tous deux se trouvent aux extrémités d'une longue chaîne, appelée «chaîne de production». Beaucoup d'autres personnes, dans plusieurs pays, interviennent dans cette chaîne.*
 4. Présenter les autres personnages ci-dessous. Pour chaque nouveau portrait, donner la carte correspondante à un-e élève, qui vient se placer entre Fatou et Léo. Le reste de la classe indique où l'élève doit se placer dans la chaîne (par ordre chronologique).
 - c) Alma travaille dans une fabrique de chocolat suisse. La fabrique achète du beurre et de la poudre de cacao en Hollande pour fabriquer son chocolat.
- 
- Alma travaille dans le secteur réservé au conchage: la pâte de cacao est brassée pendant plusieurs heures par une machine (la conche), ce qui la rend fluide et onctueuse.
- d) Alex de Côte d'Ivoire (en chemise sur la photo). Il achète les fèves de cacao à Fatou et à d'autres cultivateurs/trices et organise leur transport en Europe pour les revendre à un prix plus élevé.
 - e) Arthur travaille à la caisse du supermarché où Léo achète régulièrement son chocolat préféré. Chaque jour, il voit passer des kilos de chocolat sur son tapis roulant.
 - f) Magda travaille en Hollande dans une usine qui transforme les fèves de cacao. Celles-ci sont grillées, puis broyées pour devenir de la pâte de cacao. Cette pâte est ensuite divisée en beurre et en poudre de cacao.
 - g) Franck conduit le grand bateau (cargo) qui transporte les fèves de cacao d'Afrique jusqu'en Hollande. Sur le bateau, il y a beaucoup d'autres produits, comme des bananes et du café.
 5. Quand les élèves sont placés dans le bon ordre (a – d – g – f – c – e – b), relever le lien qui existe entre tous les acteurs de la chaîne. Ajouter que chacun d'eux doit gagner de l'argent pour le travail qu'il fournit. Les élèves retournent ensuite à leur place.



6. Accrocher les 7 cartes au mur et reprendre les différentes étapes (production des fèves, intermédiaires, transport, transformation du cacao brut, fabrication du chocolat, commerce de détail, consommateurs). Préciser que d'autres étapes ainsi que d'autres acteurs n'ont pas été nommés, notamment les producteurs de sucre et de lait.

Partie II: juste ou pas juste?

7. Jeu de positionnement:

Dessiner une ligne au sol à l'aide du ruban adhésif et placer les panneaux « JUSTE » et « INJUSTE » aux extrémités. Annoncer que l'on va s'intéresser à certains problèmes en lien avec la production de chocolat. Lire les phrases ci-dessous et inviter les élèves à se placer le long de la ligne, selon qu'ils jugent la situation plus ou moins juste ou injuste (au centre: neutre). Préciser qu'il n'y a ni bonne ni mauvaise réponse, uniquement des opinions. Lorsque les élèves sont placés sur la ligne, compléter à l'aide des informations en italique . Ils peuvent ensuite modifier leur jugement s'ils le souhaitent. Après chaque positionnement, ils échangent sur les raisons de leur choix.

- a) «Lorsque Léo achète une tablette de chocolat à Fr. 1.80, Fatou reçoit 10cts de ce montant.»

Les cultivateurs/-trices de cacao touchent env. 6% du prix de vente du chocolat. Les bénéfices restants se partagent entre les autres acteurs de la chaîne. Les entreprises qui transforment le cacao et fabriquent le chocolat, ainsi que les supermarchés encaissent la plus grande partie (80%). Ainsi, de nombreux cultivateurs/-trices de cacao reçoivent un salaire trop bas, qui ne leur permet pas de nourrir leur famille correctement.

- b) «Dans le pays de Fatou, beaucoup d'enfants travaillent dans les champs de cacao.»

En Afrique de l'ouest, plus de 1,5 million d'enfants travaillent dans les plantations de cacao (= nombre de jeunes entre 0 et 18 ans vivant en Suisse). Tous ces enfants ne sont pas exploités mais un tiers d'entre eux travaille dans des conditions dangereuses pour leur santé et leur développement. Beaucoup ne peuvent pas aller à l'école.

- c) «Le chocolat est devenu un produit de luxe et Léo ne peut en manger qu'à son anniversaire.»

En effet, on craint que le chocolat ne devienne un produit de luxe d'ici quelques années. Beaucoup de cultivateurs/-trices de cacao renoncent à cette activité: certain-e-s changent de culture, d'autres quittent le pays. Ainsi, la production de cacao baisse, alors que la demande en chocolat augmente fortement dans le monde.

- d) «Les enfants de Fatou n'ont jamais goûté de chocolat de leur vie.»

Le cacao cultivé en Afrique de l'ouest est envoyé en Europe pour être transformé en chocolat. Seule une toute petite partie de ce chocolat est renvoyée en Afrique. De plus, les familles des cultivateurs/-trices n'ont souvent pas les moyens de s'en acheter et cela ne fait pas partie de leurs habitudes. Ainsi, les pays qui consomment le plus de chocolat ne sont pas les mêmes que ceux qui produisent le cacao (cf. activité 1).

8. Récolter le ressenti des élèves par rapport à l'exercice. Puis, leur demander s'ils connaissent ou imaginent des solutions possibles à aux problèmes évoqués.

Partie III: le commerce équitable

9. S'il n'a pas été cité par les élèves au pt 8, présenter le commerce équitable (cf. «Faits et chiffres») comme l'une des solutions possibles, qui permet de tendre vers le pôle «JUSTE». Montrer un label (image Q17 sur le poster).
10. Proposer une dégustation de chocolat équitable à base de cacao issu de différentes régions.
(Si possible, montrer de vraies fèves de cacao aux élèves, les faire toucher et sentir.)

Prolongements possibles:

- Recherche sur les labels de commerce équitable.
- Choisir un autre produit transformé et retracer sa chaîne de production.
- Recherche sur la problématique du travail des enfants dans les plantations de cacao (cf. «Faits et chiffres»). Faire le lien avec les droits de l'enfant.