

# D'où vient le chocolat ?

Après ces dernières vacances de Noël assez gourmande pour chacun et chacune nous allons parler du chocolat, de son histoire, de son lien avec le colonialisme et de l'esclavagisme

## 1. l'histoire du chocolat.

Le cacao est originaire du sud de l'Amérique et plus précisément dans le haut-amazone. Les premiers témoignages de la culture du cacaoyer remonterait il y a 2000 ans chez les Maya puis, chez les Aztèques. Ils s'en servent comme monnaie et éventuellement comme offrande pour leur croyance.

En 1559, le conquistador espagnol Hernan Cortés conquiert le Mexique et fait expédier le cacao en France. Détestable pour ceux qui n'ont pas l'habitude d'en consommer, il s'en alimente en boissons écumeuse, amère et pimenté. Bien plus tard, on ajoute dedans du sucre et du lait pour enlever son l'amertume et remplaceront le piment par de la vanille.

Les exportation débute en 1585 avec le commerce triangulaire ou je reviendrait après dessus. En France, cela devient une boisson consommé par le clergé et l'aristocratie. Puisque que la plupart des gens viennent à en boire, les récoltes d'Amérique ne surviennent plus au besoin de la France, d'autre se développent dans les zones tropical, en Amérique centrale ainsi que dans les Antilles. D'autre plantation sont ensuite apparus en Afrique.

Fin dix-huitième, l'Amérique représentait encore 90 % de la production mondiale. L'Afrique devient rapidement dans les années 1920 la première région de producteur de cacao.

Au dix-neuvième, avec la révolution industrielle le chocolat se démocratise enfin. L'industrie chocolatière invente le chocolat sous toute les formes connues aujourd'hui.

## 2. le côté sombre du chocolat

Le chocolat n'est pas aussi incroyable qu'il en à l'air, il a un côté très sombre. Nous allons commencer avec le commerce triangulaire qui consistait a, en bateau, prendre des esclaves Africain, les déposer en Amérique du Sud ou ils travaillaient dans les plantations de cacao et ramener toute sorte de richesse comme le tabac, le sucre, du coton et bien sur du cacao.

Le deuxième côté sombre du chocolat est le changement climatique et la déforestation. Selon les écologistes, la culture du cacao est l'un des principaux responsables du taux stupéfiant de déforestation en Côte d'Ivoire.

C' est le quatrième taux de déforestation le plus élevé après le bétail, l'huile de palme, le soja et enfin le cacao.

Le rythme de destruction est donc de 80 % de la superficie forestière perdue par le Côte D'ivoire depuis 1950 et 470km carré est la superficie déboisée rien qu'en 2020, soit l'équivalent d'une grande ville ou de près de 70 000 terrains de football. Résultat, l'éléphant, le symbole du pays est sur le point de disparaître. C'est l'un des taux de déforestation les plus élevés de la planète.

Le changement climatique a aussi un impacte sur le chocolat. Il est une préoccupation majeure, car il devrait entraîner une hausse des températures et une augmentation des périodes de sécheresse en Afrique occidentale, ce qui est une mauvaise nouvelle pour les producteurs de cacao.

Le troisième côté sombre du chocolat est l'exploitation des enfants. Le travail des jeunes est une pratique courante dans la culture du cacao.

Il existe des preuves de l'utilisation d'enfants (et d'adultes bien sur) dans des conditions de travail forcé dans la culture du cacao. "On estime qu'au moins 30 000 adultes et enfants travaillent sous la contrainte dans le secteur du cacao à travers le monde",

Son quatrième côté sombre est sa consommation en eau. Pour une tablette, c'est 235 litres qui sont usé comparé à un kilo de légume qui en prend 300 litres. Pour un kilo de chocolat, cela consomme donc 17 000 litres.

### 3. le chocolat de nos jours

Aujourd'hui il existe six multinationales qui s'occupent du cacao ; l'Américain Mars, le suisse Nestlé, l'italien Ferrero, les américains Mondelez et Hershey, et le Suisse Lindt et Sprungli. Ils se partagent à eux six 40 % du marché mondial et ne respectent pas les droits du travail ni du salaire. Beaucoup d'entre elles ne veulent pas suivre l'enquête de la traçabilité du chocolat. Certaines ne tolèrent pas le travail d'enfant sur leur plantation mais par ailleurs elles donnent des salaires indécents à leur employés.

Elles possèdent beaucoup de pouvoir et elles ont donc le devoir de respecter les réglementations sur la déforestation, l'effet de serre et du coup le droit du travail.

Par exemple, les revenus d'une tablette de chocolat reviennent à 40 % à la vente au détail, 35 % au fabricant, 8 % pour le broyage et la transformation, 4 % pour les taxes et le marketing, 2 % pour le transport et le négoce et seulement 7 % pour les cacaoculteurs. Ces cinq millions de petits producteurs vivent dans de mauvaises conditions voir dans la pauvreté.

Aujourd'hui la production mondiale de fève s'envole, elle se calcule en millions de tonnes, passant de 2,5 millions de tonnes en 1990 à 5,6 millions en 2019.

J'ai eu au téléphone Elena Matias Casacuberta, une chercheuse qui travaille sur la responsabilité des entreprises multinationales quant à l'écologie, les droits du travail et les droits sociaux.

C'est d'ailleurs grâce à elle que la plupart de mes infos ont été appuyées.

Elle favorise le commerce équitable qui valorisent les cacaoculteurs, leur verse un salaire normal et interdit les enfants dans les plantations.