



## COMMUNIQUE DE PRESSE

Roodt-sur-Syre, le 12 novembre 2009

**Actions chocolatées et responsabilité sociale des chaînes de distribution et des fabricants de chocolat :**

### **Pour que le chocolat n'ait plus un goût amer au Luxembourg !**

Le monde du chocolat n'est pas toujours aussi doux qu'on le pense. Car, ce que beaucoup de consommateurs ignorent est qu'il se cache un ingrédient malsain dans le chocolat : l'exploitation des enfants et même des formes d'esclavage !

Le problème du travail et de l'esclavage des enfants sur les plantations de cacao a seulement été pris en considération en 2001. Bien des rapports, comme celui d'Unicef et du U.S. State Department of Human Rights sur l'esclavage des enfants du Mali, Burkina Faso et Togo dans les plantations de cacao, ont provoqué l'effroi du grand public. Cependant, les industriels du chocolat continuent de se cacher derrière des projets pilotes de cofinancement pour changer les pratiques des petits producteurs de cacao sans réfléchir à leur propre responsabilité dans la problématique de travail des enfants. Aujourd'hui encore l'industrie, les gouvernements concernés et les entreprises multinationales se renvoient la responsabilité pour trouver une solution à ce problème.

Selon une étude de l'Institut International d'Agriculture Tropicale, 250 000 enfants sont obligés de travailler arduement dans des conditions d'exploitation épouvantables dans les fermes de cacao de l'Afrique de l'Ouest.

Un grand joueur de l'industrie du chocolat a son siège au Luxembourg : Ferrero. Il pourrait jouer un grand rôle dans la lutte contre le travail des enfants et faire un premier pas pour endiguer ce problème en donnant la possibilité aux consommateurs d'acheter des chocolats qui renoncent à l'ingrédient le plus surprenant et le plus triste du chocolat : le travail et l'esclavage des enfants !



Les grandes chaînes de distribution et Ferrero, un des 6 plus grands fabricants de chocolat au monde, ont reçu un cadeau de TRANSFAIR – MINKA pour Pâques 2009. Un messager symbolique s'est invité à leur table : un lapin de Pâques en pleurs avec un regard triste qui se posait, plus loin que sa propre truffe, dans le quotidien des « enfants du cacao » d'Afrique. Avec ce lapin, TRANSFAIR – MINKA voulait :

1. encourager les chaînes de distribution au Luxembourg à élargir considérablement leur gamme de chocolats équitables dans leur rayons - et cela particulièrement avec les produits phares des périodes de forte vente de chocolat, comme par exemple les lapins de Pâques ;
2. inviter la multinationale du chocolat établie au Luxembourg à lancer enfin les produits chocolatiers équitables.

## Responsabilité sociale des chaînes de distribution

Une étude réalisée par TRANSFAIR – MINKA en octobre 2009 fait l'état des lieux de la responsabilité sociale des chaînes de distribution. Comment se présente la situation dans les rayons avant les fêtes ? Le chocolat Fairtrade y est-il représenté ? Quelles entreprises prennent leur responsabilité sociale en promouvant le commerce équitable dans la filière cacao ?

Les résultats de cette étude montrent que la majorité des acteurs au Luxembourg s'engage pour le commerce équitable et propose des chocolats Fairtrade à leur clientèle. Selon les différents supermarchés, on retrouve des offres très distinctes : le degré d'engagement va de 0 à 56 produits chocolatiers du commerce équitable.



Les supermarchés Cactus ont le plus de produits chocolatés Fairtrade avec une palette très diversifiée de 56 produits et une offre impressionnante de produits saisonniers Fairtrade. Ils sont suivis par les supermarchés Massen qui proposent également une belle gamme de 34 chocolats exclusivement bio-Fairtrade. En troisième position se trouve la chaîne de supermarchés française Auchan avec 25 références. Cependant, celle-ci ne propose pas de produits saisonniers en chocolat équitable.

Une chaîne de distribution n'a pas du tout de produits du commerce équitable et se retrouve en fin de liste, le discounter Aldi.

Cet état des lieux montre que depuis les débuts du commerce équitable, l'offre de chocolats Fairtrade s'est énormément développée. Cependant, il reste encore beaucoup de chemin à parcourir pour que les

fêtes au doux goût chocolaté portent le signe de la solidarité Fairtrade. Particulièrement en période de pré-fête, il est important de proposer des produits saisonniers comme des Saint Nicolas équitables, car ce sont les périodes où les ventes de chocolat explosent. Cependant, à peine la moitié des chaînes de supermarchés vendent des produits saisonniers en chocolat équitable. Nous demandons aux supermarchés d'intégrer des produits saisonniers en chocolat Fairtrade à leur offre, pour qu'un plus grand nombre de producteurs puisse accéder aux prix justes et aux conditions commerciales équitables et ainsi vivre une existence digne.

## Ferrero : un effort pour un monde plus doux ?

En ce qui concerne la seule entreprise multinationale du chocolat établie au Luxembourg, le bilan est triste. La marque Ferrero n'a intégré aucune référence à base de chocolat équitable dans sa gamme. Pourtant, au niveau international les entreprises chocolatières commencent à se mobiliser.

Depuis peu, la barre de chocolat la plus appréciée des Anglais porte le label Fairtrade/TransFair. L'engagement de la marque Cadbury s'inscrit dans un soutien global aux producteurs de cacao du Ghana et vise à s'élargir à d'autres gammes de la marque. Pour l'instant, la totalité de la gamme Cadbury Dairy Milk est certifiée équitable. À partir de 2010, 3 nouveaux marchés, l'Australie, la Nouvelle Zélande et le Canada vont venir s'ajouter à celui de la Grande Bretagne et de l'Irlande où le chocolat est vendu jusqu'à présent.

L'entreprise Verkade aux Pays-Bas a également intégré des chocolats équitables dans son offre. Depuis 2009, tous les produits chocolatés de la marque ont été certifiés équitables. Le sucre et le cacao utilisés pour la fabrication du chocolat proviennent à 100 % du commerce équitable.

### Le chemin équitable : un avenir sans travail des enfants passe par des prix justes



Bernhard Herold, directeur du département de qualité et coopération internationale de l'organisation suisse Max Havelaar, s'est rendu sous peu au Ghana et en Côte d'Ivoire, pour une visite de terrain. Il y a visité quatre organisations de paysans certifiés Fairtrade : « Les coopératives reçoivent 150\$ de prime sociale par tonne de cacao vendu. La valeur de cet argent pour les petits producteurs est énorme. Dans beaucoup de villages, ils ont pu construire des puits d'eau et des établissements scolaires grâce à cette prime. J'étais impressionné de voir, qu'avec si peu de moyens on peut réaliser de si belles choses, rien qu'en renforçant les coopératives et en les intégrant dans le système, comme le fait le commerce équitable.

Pour lui, la responsabilité du travail des enfants revient en grande partie aux multinationales : « Le travail des enfants peut être endigué à condition que la qualité de vie des paysans s'améliore et que les multinationales du Nord paient un prix équitable pour la matière première qu'ils achètent au Sud ».

Quand les entreprises multinationales et le commerce en général auront, au niveau européen comme au Luxembourg, défini les bonnes priorités, en agrandissant leur offre en produits du commerce équitable, alors les enfants n'auront plus besoin de travailler dans les plantations en Afrique de l'Ouest. Ils iront là où est leur place : à l'école. À travers ses discussions avec les paysans Bernhard Herold peut confirmer que : « tous les paysans veulent que leurs enfants aillent à l'école, car les parents savent que l'éducation est la passerelle vers un avenir meilleur pour eux-ci ».

## Annexe 1 : Tableau sur la présence de produits chocolatés Fairtrade/TransFair dans les chaînes de distribution et chez les fabricants de chocolat au Luxembourg

### Présence de produits chocolatés Fairtrade dans les grandes surfaces et entreprises multinationales implantées au Luxembourg

#### Catégorie Chaînes de distribution

	Tablettes	Barres chocolatées	Biscuits	Pâte à tartiner	Bonbons	Céréales	Pépites de chocolat	Poudre de cacao	Produits de saison Noël	Produits de saison Pâques	TOTAL de produits chocolatés Fairtrade	Dont références bio
1. Cactus	9	5	1	1	3	0	1	3	18	15	56	37
2. Massen	25	2	0	1	0	0	0	2	4	INR	34	34
3. Auchan	17	0	6	1	1	0	0	0	0	0	25	7
4. Cora	10	0	1	0	2	1	0	1	0	0	15	0
5. Pallcenter	6	3	2	1	0	0	0	1	1	INR	14	8
6. Alima	5	0	0	0	0	0	0	0	7	INR	12	3
7. Match	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	3
8. Delhaize	2	0	1	1	0	0	0	0	1	INR	5	3
9. Lidl	2	0	0	0	0	0	0	1	0	0	3	0
10. Aldi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

INR : Information non reçue

en rouge : plus grande quantité de produits par catégorie

#### Catégorie Entreprises multinationales

<b>Ferrero</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
----------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	--

Etat des lieux octobre 2009

Supermarchés étudiés : Cactus Belle Etoile, Delhaize Bertrange, Aldi Bertrange, Cora Concorde, Lidl Ingeldorf, Match Diekirch , Massen Wemperhardt, Auchan Kirchberg, Pall Center Oberpallen, Alima Bourse

## **Annexe 2 : Programme du 3ème Festival du chocolat équitable du 20 novembre au 13 décembre 2009**

### **Actions chocolatées**

2 et 5 décembre 2009, 9h00-14h00, marché du Knuedler

Rejoignez TRANSFAIR-MINKA sur son stand au marché du Knuedler et achetez votre Saint Nicolas ou votre père Noël équitable ! Que ce soit pour la famille, les collègues ou les amis, offrir un Saint Nicolas fait toujours plaisir et nous rappelle les plaisirs d'enfance.

### **Excursion à Strasbourg**

Samedi 28 novembre 2009

Départ du Luxembourg à 8 heures. Au programme de la journée visite de la chocolaterie Christian, rencontre et échange avec Christophe Meyer, grand maître chocolatier du commerce équitable et découverte ou re-découverte du marché de Noël.

### **Excursion à Köln**

Samedi 12 décembre 2009

Départ du Luxembourg à 8 heures. Visite du musée du chocolat, connu pour sa très grande fontaine de chocolat, et après-midi sur le marché de Noël.

Prix par excursion : 25€, (≤12 ans : 15€). Inscriptions et renseignements auprès de TRANSFAIR-MINKA asbl : [alice.zehner@transfair.lu](mailto:alice.zehner@transfair.lu) - Tél : 35 07 62

### **Dégustations de chocolat**

Dans les Boutiques du Monde d'Esch, Luxembourg, Differdange, Dudelange, Diekirch, Ettelbrück, Dudelange et Bettembourg vous pourrez déguster les différentes sortes de chocolats équitables durant tout le Festival. Les 21 et 28 novembre, vous serez accueillis avec du gâteau au chocolat et du café à la Boutique du Monde de Diekirch.

### **Redécouvrez le goût du chocolat**

Vous adorez le chocolat dans toutes ses variations ? Au restaurant « Gourmandises Permisses » vous pourrez déguster chaque jour une spécialité au chocolat Fairtrade faite maison et cela tout au long du Festival. Régalez-vous !

### **Spectacle surprise « Ni vu ni connu »**

4 décembre 2009, 19h00 et 21h00

TRANSFAIR-MINKA vous propose en association avec la compagnie du Grand Boube une soirée « Ni vu ni connu ». Cette soirée surprise vous emmène dans un monde encore inconnu - mais, sans aucun doute - fortement chocolaté. Vous connaîtrez le lieu de la soirée la veille en allant voir sur le site [www.nivu-niconnu.lu](http://www.nivu-niconnu.lu) - quant au programme : laissez-vous surprendre ! Réservations par mail à [info@nivu-niconnu.lu](mailto:info@nivu-niconnu.lu)

### **Atelier chocolat avec Pascal Houche**

Lycée Hôtelier Alexis Heck, 1 décembre 2009, 19h30

Glisser-vous dans la peau d'un chocolatier et créez vos propres chocolats ! Pascal Houche, maître chocolatier vous initiera à l'art du chocolat et vous fera découvrir ce monde.

Prix : 10€, réservations chez TRANSFAIR-MINKA au 35 07 62.

### **Dîner-spectacle fort chocolaté**

Landgasthof « Am Häffchen », 12 décembre 2009, 19h00

Au Landgasthof « Am Häffchen » on vous propose une soirée fort en chocolat. De quoi faire frémir les papilles et vous en mettre plein la vue et les oreilles. Au programme dîner à trois plats et pièce de théâtre : tout en chocolat bien sûr.

Prix :45€, réservez votre place au +49 65 66 93 28 66.

### **Cour de cuisine : Créez avec du chocolat !**

Mercedes Café, 26 novembre 2009, 18h30

Rendez-vous le 26 novembre pour un atelier cuisine autour du chocolat. Vous aurez la possibilité de créer un menu fort chocolaté qui sera par la suite dégusté en toute convivialité. Découvrez le menu sous [www.transfair.lu](http://www.transfair.lu).

Prix : 60 € (atelier + menu à 3 plats) Réservez votre place par mail à [alice.zehner@transfair.lu](mailto:alice.zehner@transfair.lu) ou au 35 07 62.