

Etude de cas : le commerce du cacao.

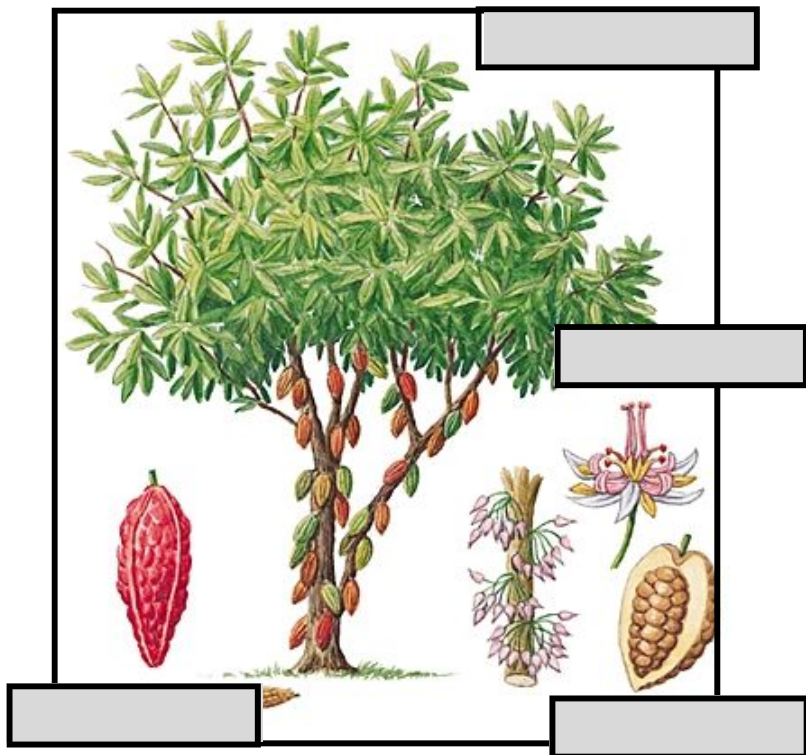
Question clé : Comment nourrir les hommes de manière durable ?

Chiffre clé :
270 fèves de cacao sont nécessaires pour préparer 1 Kg de chocolat

A) Du cacao au chocolat.

Document 1. Dessin du cacaoyer.

source : encyclopédie Larousse en ligne



Extrait n°1

1) Complétez le dessin du cacaoyer.

2) **Document 2.** Justifiez l'affirmation suivante : "la culture du cacao est très ancienne".

.....

.....

.....

.....

3) De quoi le chocolat est-il composé ?

.....

.....

Extrait n°2

4) Pourquoi tous les chocolats noirs n'ont-ils pas le même goût ?

.....

.....

5) Entourez sur le **document 4** :

- En vert, les étapes réalisées par les paysans.
- En bleu, les étapes réalisées par l'industrie agro-alimentaire.

Document 2. Le cacao en 3 dates.

source : éthiquable.coop



3 dates historiques

-400

Les mayas buvaient déjà une boisson à base de cacao.

1524

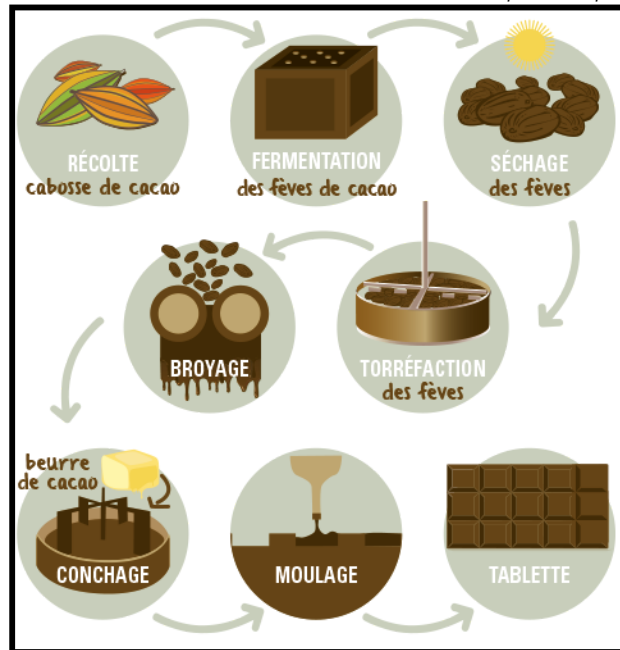
La 1ère cargaison de cacao arrive en Europe.

1674

Les 1ers chocolats à croquer sont fabriqués à Londres.

Document 4. Les étapes de la fabrication du chocolat.

source : éthiquable.coop



Document 3. La composition du chocolat noir.

% cacao

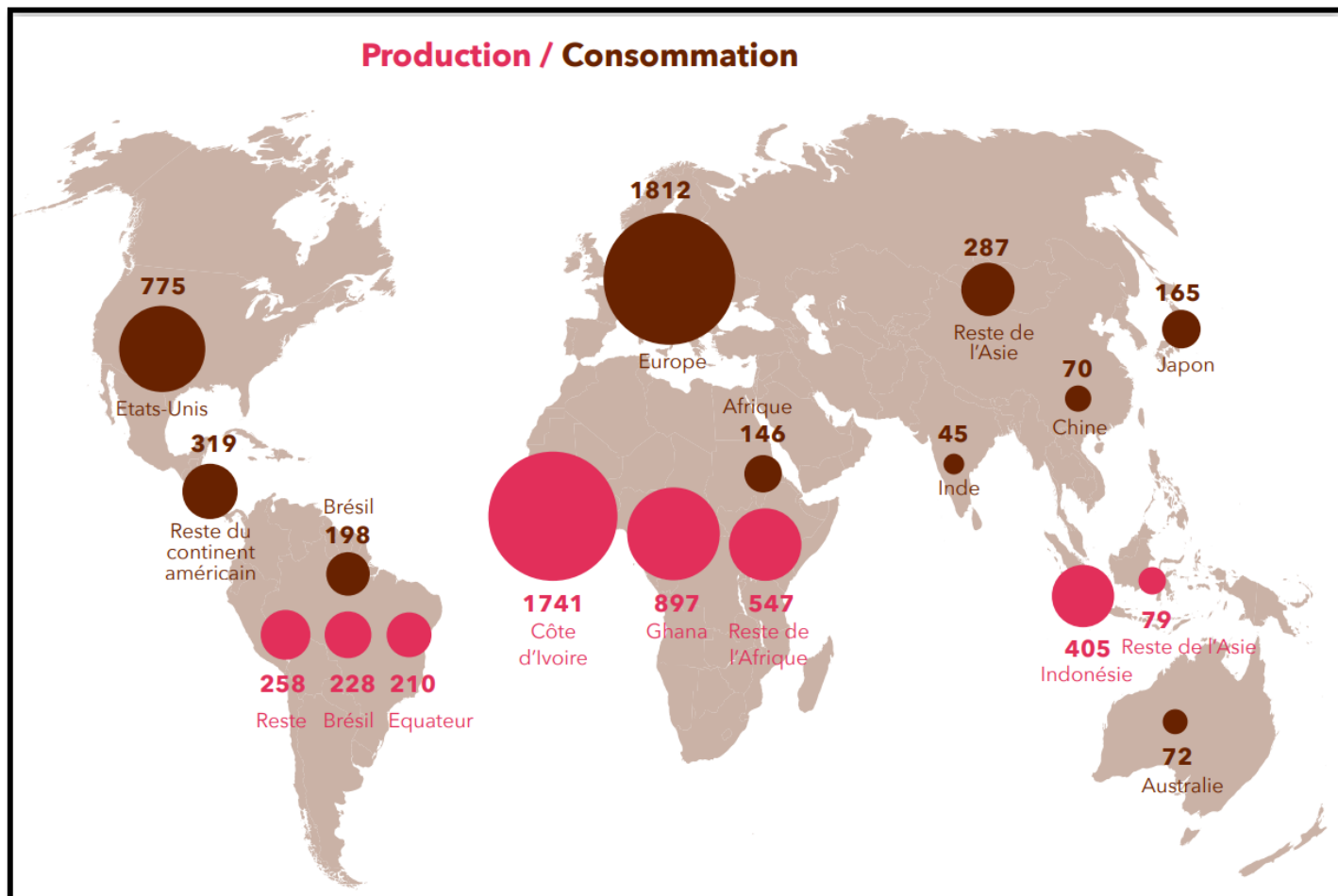


NB : La majorité des industriels rajoute de la lécithine de soja à la préparation pour rendre le chocolat plus fondant.

source : éthiquable.coop

B) La production et la consommation de chocolat dans le monde.

Document 5. La production de cacao dans le monde.



- 1) Quelle est l'échelle étudiée sur cette carte ?
- 2) Aujourd'hui, sur quels continents cultivent-on des cacaoyers ?
- 3) Quel pays est le premier producteur mondial de cacao ?
- 4) Qui consomme le plus de chocolat dans le monde ?

Chiffre clé :
40 Millions
DE PERSONNES DÉPENDENT
DU CACAO POUR VIVRE

Production mondiale
de cacao
90%
PAR DES PETITS PRODUCTEURS

Environ 1€
DE REVENU PAR JOUR ET
PAR PERSONNE POUR UNE
FAMILLE DE PRODUCTEUR
EN AFRIQUE

Vocabulaire :

¹**SCEB (Société coopérative équitable du Bandama)** : association d'agriculteurs ivoiriens produisant du cacao bio et équitable.

²**Ethiquable** : société française spécialisée dans la vente de produits bio issus du commerce équitable.

³**Agroforesterie** : les cacaoyers sont plantés à l'ombre de grands arbres plutôt qu'en plein soleil.

Sources : geo.fr/GEO AVEC AFP Publié le 17/05/2021 à 14h40 - Mis à jour le 17/05/2021
ethiquable.coop

C) Le commerce d'un cacao équitable en Côte d'Ivoire.

La Côte d'Ivoire est le premier producteur de cacao au monde. L'essentiel de la production provient de l'agriculture intensive : utilisation massive d'engrais chimiques et de pesticides. La plantation de cacaoyers contribue aussi à la déforestation et menace la biodiversité* du pays. Enfin, plus de 250 000 enfants (de 9 à 16 ans) travaillent régulièrement dans les plantations de cacao.



Document 6. Une tablette de chocolat éthiquable.



1) Quelle l'échelle allons-nous étudier ?

.....

2) Soulignez dans le texte introductif les éléments qui montrent que l'essentiel de la production cacaoyère n'est pas durable en Côte d'Ivoire.

3) **Document 6.** Complétez les informations de l'emballage.

4) Associez chaque information au pilier du développement durable correspondant. Certaines informations peuvent correspondre à plusieurs piliers.

***Biodiversité :**
 diversité des espèces
 animales et végétales.

1. Les fonds récoltés ont permis de construire une maternité au village de M'Brimbo. ●

2. Les paysans sont aussi formés à l'agroforesterie³, technique de culture plus respectueuse de l'environnement. ●

3. La SCEB a augmenté progressivement ses exportations passant de 13,66 tonnes en 2010 à 71,28 tonnes en 2017. ●

4. Ethiquable² paie le cacao bio 1.850 francs CFA (2,82 euros) par kilo dont 1.350 FCFA (2,05 euros) pour le producteur. En moyenne, les autres entreprises paient le producteur 825 FCFA/kg (1,25 euro) pour le cacao conventionnel. ●

5. Depuis 2010, plus de 200 emplois ont été créés au sein de la SCEB¹ ●

● Pilier environnemental

● Pilier social

● Pilier économique

sources : ethiquable.coop
geo.fr

Seulement
1,3%
 DU CACAO VENDU AUX
 CONDITIONS DU COMMERCE
 ÉQUITABLE