

Ce que vous ignorez sur votre chocolat



La Dernière Heure* - 21 mar. 2019
Page 6

* La Dernière Heure Namur Luxembourg, La Dernière Heure Charleroi, La Dernière Heure Liège, La Dernière Heure Bruxelles, La Dernière Heure Ath Tournai, La Dernière Heure Mons - Centre - Charleroi, La Dernière Heure Brabant Wallon

Si la Belgique est réputée pour ses pralines et ses œufs en chocolat, les coulisses de fabrication sont moins savoureuses. En effet, le cacao représente la deuxième empreinte belge en matière de déforestation, après le soja. Chez nous, plus de la moitié du chocolat consommé provient d'un seul pays, la Côte d'Ivoire en Afrique de l'Ouest. Là-bas, une famille de petits producteurs cultive ses cacaoyers sur une surface de 4ha en moyenne.

Selon l'analyse menée par WWF, 603 500 ha sont nécessaires pour produire le cacao consommé en Belgique, ce qui équivaut à 500 m² (0,05 ha) de cultures de cacaoyer mobilisés dans les pays producteurs par Belge. Ainsi, une famille de fermiers en Côte d'Ivoire produit assez de cacao pour satisfaire la gourmandise de 70 belges.

Selon les calculs faits par l'ONG, la surface agricole nécessaire pour produire le cacao que nous importons de Côte d'Ivoire a augmenté de 50% ces cinq dernières années, pour atteindre 950000 ha en 2017, soit l'équivalent d'un tiers du territoire belge. Les cultures de cacao qui remplacent les forêts sont une menace pour la survie de chimpanzés et des éléphants.

La Belgique importe plus de 300 000 fèves de cacao chaque année. Et 65% de ces fèves sont potentiellement responsables de déforestation. Or à ces risques écologiques s'ajoutent des risques aigus de corruption et d'atteinte aux droits des travailleurs. "En Côte d'Ivoire par exemple, les petits producteurs de cacao gagnent 48 centimes d'euro par jour. Dans ce pays, le travail des enfants et l'esclavage sont encore courants dans les fermes de cacao. Plus de 2 millions d'enfants travaillent dans les plantations de cacaoyers en Côte d'Ivoire et au Ghana", alerte Jessica Nibelle, du WWF.

L. J.

Copyright © 2019 IPM. Tous droits réservés