Une filière équitable au Ghana :

Le chocolat de Fairafric

Artisans du Monde

Pour un commerce équitable

Etude de la filière cacao-chocolat de Fairafric au Ghana
Fédération Artisans du Monde
janvier 2025 - Aude Lorion

PARTIE 1 : LA FILIÈRE CACAO AU GHANA

I- L'organisation du secteur du cacao au Ghana.....4

- La régulation par le Cocobod, de la production à la commercialisation.....4
- L'Initiative Cacao Côte d'Ivoire-Ghana, une alliance stratégique.....6
- La faible part de transformation locale du cacao.....7

II- Les défis de la filière.....9

- L'accès à un revenu décent pour les producteurs et les productrices.....9
- L'exploitation des enfants.....12
- La place des femmes dans la filière.....14
- Maladies, changement climatique et vieillissement des cacaoyères.....15
- La déforestation et la monoculture intensive.....18
- L'exploitation aurifère illégale.....21

PARTIE 2 : LA FILIÈRE ÉQUITABLE DE FAIRAFRIC

I- Entreprendre la "décolonisation" du chocolat.....23

- A l'origine de Fairafric : la création de valeur dans le pays.....24
- L'itinéraire du cacao : de la fève à la tablette.....27
- La gouvernance et l'organisation collective.....31

II- Le développement local et la création d'opportunités.....33

- Qui sont les producteurs et productrices de cacao de la filière ?.....33
- Le renforcement des capacités et la diversification des revenus.....36
- La prime de développement et les projets collectifs.....37
- La création d'emplois locaux et "l'École du chocolat".....39

III- La protection de l'environnement.....43

- Les bénéfices de l'agriculture biologique.....43
- L'agroforesterie dynamique.....45
- Un chocolat neutre pour le climat.....46

IV- La lutte contre l'exploitation des enfants.....48

V- Non-discrimination et égalité des genres.....49

VI- Les activités de sensibilisation et d'éducation.....50

INTRODUCTION

Le cacao est la troisième denrée agricole la plus échangée au monde, et la demande mondiale de chocolat, notamment en Europe et en Amérique du Nord, continue de croître (à un rythme de 1 à 3 % par an). Dans le monde, la surface dédiée à la cacaoculture a été multipliée par trois depuis 1960 pour atteindre une capacité de production de plus de 5 millions de tonnes de fèves de cacao. Le continent africain (en particulier la Côte d'Ivoire, le Ghana, le Nigeria et le Cameroun) fournit 67 % de la production mondiale.[1]

Fruit de l'histoire coloniale, le commerce du cacao a contribué à enrichir les métropoles européennes et nord-américaines tout en maintenant des systèmes esclavagistes dans les zones de production, et ce, jusqu'au 19ème siècle. Aujourd'hui, l'héritage du commerce colonial du cacao persiste : la filière reste marquée par une profonde asymétrie dans la création de valeur, concentrée dans les mains des grandes entreprises européennes et nord-américaines. Le secteur du broyage industriel des fèves de cacao est dominé par quatre grandes firmes (Olam, Barry Callebaut, Cargill et ECOM) qui détiennent deux tiers des capacités industrielles de broyage. Dix grandes marques (Mondelez International, Nestlé, Mars, Hershey's, Ferrero, Lindt…) se partagent ensuite 42 % du marché des produits chocolatés.[2]

Les marchés à terme des bourses de New York et de Londres déterminent les cours mondiaux des fèves, dont dépendent 6 millions de petites exploitations familiales dans le monde. Les principaux pays producteurs, fortement dépendants de cette culture pour leur économie, luttent encore pour obtenir des prix équitables sur le marché mondial. Alors que le Ghana produit environ 15 % des fèves de cacao mondiales, ce pays ne reçoit que l'équivalent de 1,5 % des bénéfices annuels des fabricants de chocolat (estimés à 130 milliards de dollars).[3]

A ces injustices sociales s'ajoutent les injustices environnementales. L'extension des surfaces cultivées de cacao s'est faite au détriment des forêts de la Côte d'Ivoire et du Ghana, qui ont perdu respectivement 90% et 65% de leurs couverts forestiers, perte écosystémique colossale.[4] Le changement climatique provoque une baisse importante des récoltes en Afrique de l'Ouest, une crise mondiale de l'offre est en cours et la filière est à l'aube de bouleversements majeurs.

Les initiatives portées par les organisations de commerce équitable cherchent à remédier à ces injustices historiques, en améliorant les conditions de vie des producteurs et productrices à travers une répartition équitable de la valeur dans les filières, tout en soutenant des modes de production respectueux de l'environnement. Fairafric s'est donné la mission de "décoloniser le chocolat" en créant une entreprise de transformation locale du cacao en chocolat au Ghana, afin que la valeur créée reste dans le pays producteur. Fairafric est ainsi devenue la première chocolaterie bio et équitable au Ghana, et une source d'inspiration pour défier l'ordre établi.

---

[1] Etude "*Réguler les filières et les échanges commerciaux pour des systèmes alimentaires durables et équitables*", Commission Agriculture et Alimentation, Coordination Sud, 2023.

[2] "*Vers une cacaoculture durable [2022-2032]*", Synthèse de la feuille de route cacao, le Cirad, 2022.

[3] "*Les géants du chocolat encaissent des profits colossaux tandis que les promesses d'améliorer les revenus des producteurs sonnent creux*", Oxfam International, 2023.

[4] Baromètre du cacao, 2022.

PARTIE 1 : LA FILIÈRE CACAO AU GHANA

Le Ghana est le deuxième producteur mondial de cacao avec une production annuelle de 800 000 à 1 million de tonnes de cacao en moyenne. Le secteur du cacao est d'une importance cruciale pour l'économie ghanéenne, tant sur le plan économique que social. Le dicton populaire "*Le cacao est le Ghana et le Ghana est le cacao*" le montre bien.

La production de cacao constitue une source de revenus pour plus de 800 000 familles exploitantes agricoles qui représentent environ 60 % de la main d'œuvre agricole du Ghana.[5] Le cacao est de loin le premier produit agricole d'exportation pour le pays, générant des revenus essentiels en devises étrangères. Tous produits confondus, il arrive en troisième position des produits d'exportation du pays, juste après l'or et le pétrole. En 2019, le Ghana a exporté pour environ 2,29 milliards USD de produits à base de cacao, ce qui représentait plus de 14 % de ses exportations globales.[6]

Aujourd'hui, la production de cacao est située dans six régions du pays : l'Est, l'Ashanti, l'Ahafo, le Centre, la Volta et l'Ouest. En raison de la fluctuation des précipitations et de la baisse de la fertilité des sols, la production s'est déplacée vers l'ouest, qui est devenue la principale région de production de cacao du Ghana.[7]

Crédit : Nations Online.

[5] "*Dossier sur le cacao, Publication 3 : Nouvelles réglementations de l'UE et du Royaume-Uni sur les produits exempts de déforestation - Un levier de changement dans le secteur du cacao au Ghana ?*", ClientEarth et TaylorCrabbe, 2023.

[6] Idem.

[7] "*Context analysis report of Ghana's cocoa sector*", EBNA Royal Consult Limited, Fair Trade Ghana Network pour AVSF, 2023.

I- L'organisation du secteur du cacao au Ghana

• La régulation par le Cocobod, de la production à l'exportation

Au Ghana, le secteur du cacao est entièrement régulé par le *Ghana Cocoa Board*, dit Cocobod, institution gouvernementale qui supervise l'ensemble de la filière cacao, de la production à l'exportation. Le Cocobod détermine les prix des fèves à la production et contrôle leur commercialisation interne et externe. Il détient le quasi-monopole sur l'exportation des fèves.

Historiquement, la Côte d'Ivoire (Afrique francophone) et le Ghana (Afrique anglophone) ont adopté des approches très différentes concernant l'implication des gouvernements dans le marché du cacao et les dispositifs publics de régulation de la filière. En Côte d'Ivoire, le dispositif public agit plutôt comme une caisse de stabilisation qui garantit des prix à minima à la production et fixe des prix de référence à l'exportation. Au Ghana, le Cocobod est engagé dans la manipulation physique (collecte, transport, stockage…) et l'exportation des fèves, à la différence du Conseil Café-Cacao de la Côte d'Ivoire.

Ces organismes publics de régulation de la filière ont été mis en place dans les années 1950 avec l'objectif de stabiliser les revenus des producteurs et productrices de cacao. Au moment des indépendances, ils ont été conservés par les nouveaux Etats africains. C'est à partir des années 1980, lors du tournant néolibéral et sous la pression des institutions financières internationales, que ces organismes ont subi des changements importants dans le contexte de la crise de la dette et des plans d'ajustement structurel.

Au Ghana, à partir des années 1990, la commercialisation interne (au sein du pays) des fèves de cacao a été ouverte à des sociétés privées, alors qu'elle était jusque-là exclusivement gérée par le Cocobod (anciennement appelé *Cocoa Marketing Board*). Cela a permis de réduire les coûts de commercialisation du cacao, à travers une réduction importante du personnel. Des sociétés d'achats agréées, appelées *Licensed Buying Companies* (LBCs), ont donc été introduites. La filière reste donc semi-libéralisée.[8]

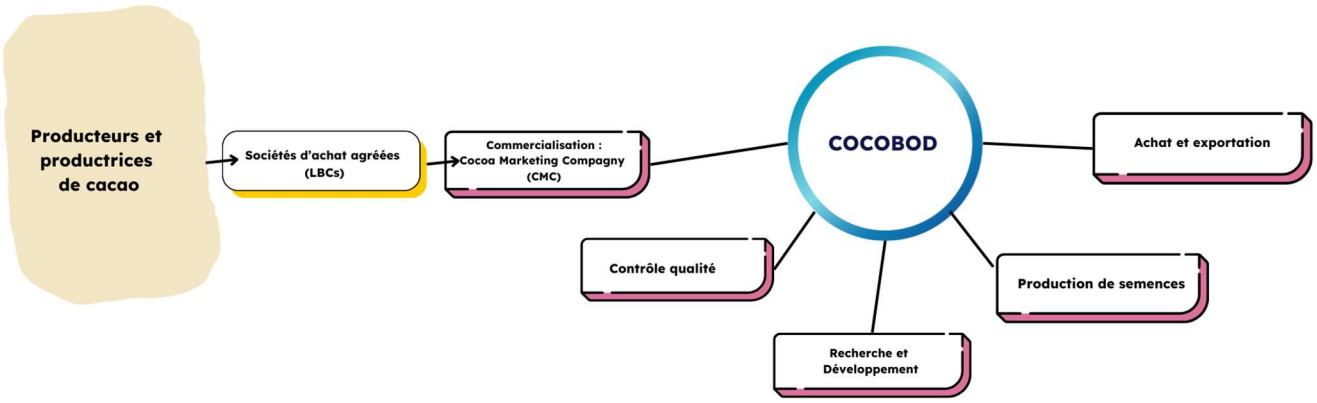
● La commercialisation des fèves de cacao

Le Cocobod accorde des licences à des sociétés d'achats des fèves de cacao. Les sociétés d'achats agréées par le Cocobod, ou LBCs, sont chargées d'acheter les fèves de cacao aux producteurs et aux productrices. Elles servent d'intermédiaires entre ces dernier· es et le Cocobod. La principale société d'achat de fèves (la *Produce Buying Company*) reste publique (environ 30% des achats de fèves). Il existe une trentaine de LBCs privées, dont celles appartenant aux grandes entreprises de broyage (Olam, ECOM, Barry Callebaut, Cargill…). Les LBCs ont des commis d'achat qui vont chercher les fèves dans les exploitations agricoles pour qu'elles puissent être triées et stockées par les sociétés. On parle d'évacuation primaire.

Ensuite, les fèves de cacao sont achetées aux LBCs par la *Cocoa Marketing Company* (CMC), filiale du Cocobod, qui centralise les achats de fèves. La *Cocoa Marketing Company* remet un

[8] Etude "*Réguler les filières et les échanges commerciaux pour des systèmes alimentaires durables et équitables*", Commission Agriculture et Alimentation, Coordination Sud, 2023.

récépissé de prise en charge du cacao aux LBCs. On parle d'évacuation secondaire. Le département de contrôle de la qualité du Cocobod peut alors évaluer les fèves pour déterminer si elles sont conformes aux normes. Les sacs de fèves sont ensuite envoyés au port, où la *Cocoa Marketing Company* (CMC) les réceptionne et gère exclusivement leur exportation.[9]



- **La fixation des prix des fèves de cacao**

Le Comité d'examen des prix à la production (*Producer Price Review Committee*), créé en 1983, est chargé de négocier les prix à la production entre le Cocobod, les représentant· es des producteurs et productrices et le ou la ministre des Finances. Le comité se réunit tous les trimestres pour examiner les prix du cacao.

Le prix à la production (prix auquel le Cocobod achète la production à la sortie de l'exploitation) est fixé par le biais de ce comité chaque année au début de la campagne principale (principale période de récolte qui va d'octobre à mai). Le comité prend en compte les prix du marché international, notamment les prix à l'exportation, ainsi que les coûts de production. Depuis 1998, les prix bord champ sont construits sur la base du prix FOB brut prévu (*Free on Board* ou prix à l'exportation), auquel on soustrait les coûts industriels liés aux services fournis par le Cocobod (transport, stockage…). Cela permet d'établir une grille de prix qui lie les prix intérieurs aux prix mondiaux. Aujourd'hui, il existe un consensus politique officiel selon lequel les producteurs et productrices doivent recevoir au moins 70% du prix FOB net.[10]

[9] "*Context analysis report of Ghana's cocoa sector*", EBNA Royal Consult Limited, Fair Trade Ghana Network pour AVSF, 2023.
[10] Idem.

C'est important de comprendre que le Cocobod est seul responsable de la détermination des prix payés aux producteurs et productrices. Le Cocobod vend la production sur les marchés mondiaux "à terme", c'est-à-dire par anticipation : il vend à terme 70% de la récolte de la saison suivante, les 30 % restants faisant l'objet de ventes au comptant.

Un pouvoir excessif du Cocobod ?

En tant que régulateur de toute la filière, de la production à la commercialisation, avec un monopole sur l'exportation, il a un pouvoir politique immense, qui le rend presque "intouchable". Au vu du poids du secteur du cacao pour le Ghana, c'est une institution des plus puissantes et stratégiques du pays. Le Cocobod est souvent critiqué pour son manque de consultation des parties prenantes dans la définition de ses politiques, à commencer par les producteurs et les productrices dans la fixation et la stabilisation des prix.

Cette institution gouvernementale est fortement politisée. Le directeur ou la directrice du Cocobod est nommé·e par la présidence du Ghana, ce qui pose question quant à son indépendance. Par exemple, les prix des fèves auraient tendance à augmenter avant les élections car les producteurs et les productrices de cacao sont une base électorale importante. Le Cocobod est aussi sujet à la corruption et les revenus du cacao sont parfois accusés de servir des intérêts partisans, voire personnels.[11]

• L'initiative Cacao Côte d'Ivoire-Ghana, une alliance stratégique

A la suite de la forte baisse des cours mondiaux du cacao en 2016-2017, les deux principaux pays producteurs de cacao, la Côte d'Ivoire et le Ghana, ont décidé de s'allier. En mars 2018, ils signent la **Déclaration d'Abidjan** qui vise à augmenter les prix à la production et à harmoniser la réglementation des prix entre les deux pays. La signature de la Déclaration aboutit en 2020 à la création d'un organe opérationnel, l'Initiative Cacao Côte d'Ivoire-Ghana (ICCIG) basée à Accra. Cette coopération entre les deux pays s'appuie sur leur pouvoir de marché collectif (plus de la moitié de la production mondiale). Progressivement, l'initiative souhaite s'élargir à d'autres pays producteurs, comme le Cameroun et le Nigeria.

L'ICCIG peut être vue comme un contrepouvoir face à la puissance des multinationales du cacao. Elle permet une étroite collaboration entre les deux pays, notamment sur la fixation des prix, sur les dates de démarrage des campagnes (périodes de récolte) ou sur la recherche cacaoyère. Mais surtout, elle permet de rechercher et de mettre en œuvre des solutions conjointes pour augmenter les prix à l'exportation, et donc les revenus des producteurs et productrices de cacao.

En 2019, l'ICCIG impose la mise en place d'une taxe spéciale à l'exportation, appelée **le différentiel de revenu décent (DRD)**. Cette politique commerciale est soutenue par la Commission européenne qui, de son côté, annonce à cette époque travailler à la mise en place d'un règlement contre la déforestation liée à ses importations. Le différentiel de revenu décent (DRD) instaure le principe d'une taxe de 400 dollars par tonne de fèves sur le prix à

[11] "*Context analysis report of Ghana's cocoa sector*", EBNA Royal Consult Limited, Fair Trade Ghana Network pour AVSF, 2023.

l'exportation (en 2019, cela représente +18% de la valeur des fèves), s'inspirant des pratiques du commerce équitable et de l'agriculture biologique[12]. Le DRD est censé être en partie reversé à aux producteurs et aux productrices afin de leur garantir un revenu décent. Le mécanisme est le suivant :

- Fixation du prix minimum ("prix plancher") à l'exportation, dont 70% doit revenir aux producteurs et aux productrices
- Établissement du prix de référence du cacao en fonction des fluctuations du marché international ;
- Calcul du différentiel entre le prix de référence et le prix minimum

Lorsque le marché est favorable et que le prix de référence est supérieur au prix minimum, les producteurs et productrices reçoivent des paiements supplémentaires et bénéficient d'investissements dans le secteur du cacao. Au-delà d'un certain seuil, le différentiel positif alimente un fonds de stabilisation de l'ICCIG.
A l'inverse, lorsque les cours mondiaux sont bas et que le prix de référence tombe en dessous du prix minimum, l'ICCIG puise dans son fonds de stabilisation pour prendre en charge le manque à gagner pour les producteurs et productrices.

Le DRD est effectivement collecté auprès des acheteurs internationaux depuis 2020 mais sa mise en place s'est heurtée aux **réactions des entreprises du marché**. Si les entreprises de cacao-chocolat ne se sont pas opposées publiquement à cette nouvelle politique, dans la pratique, elles ont été réticentes à conclure des contrats à terme pour la récolte 2020-2021. Certaines entreprises ont négocié à la baisse le montant du différentiel d'origine (autre prime payée en fonction de la qualité des fèves) afin de compenser les coûts supplémentaires engendrés par le DRD. Les gouvernements ivoirien et ghanéen ont alors levé le ton en menaçant d'arrêter les programmes de durabilité des grandes multinationales acheteuses de cacao (programmes par lesquels ces entreprises investissent dans la productivité des plantations de cacao et qui constituent un argument marketing important). Ces dernières ont fini par céder et s'engager à payer un prix plus élevé via le DRD[13].

Cependant, il est extrêmement difficile de savoir si la mise en place du DRD a réellement eu un **impact sur les revenus des producteurs et productrices**. Alors que le Cocobod a annoncé que leurs revenus auraient augmenté de 28% en 2020-2021 grâce au DRD, cette affirmation serait contredite dans les faits[14]. Les prix officiels du cacao ne sont pas forcément respectés par les pisteur·euses et négociant·es, et les prix réels sont donc, en partie, inconnus. Les acteurs de terrain, comme Fairafric, affirment qu'il est impossible de savoir si le DRD a réellement été versé aux producteurs et productrices ou bien s'il est resté aux mains des gouvernements[15].

• La faible part de transformation locale du cacao

La part de la transformation locale du cacao au Ghana a longtemps été très faible par rapport à la production totale de fèves de cacao. La majorité des fèves est exportée sous forme brute.

[12] "*Côte d'Ivoire-Ghana : une filière cacao plus juste et durable avec le DRD ?*", Fondation FARM et Nitidae, 2023.

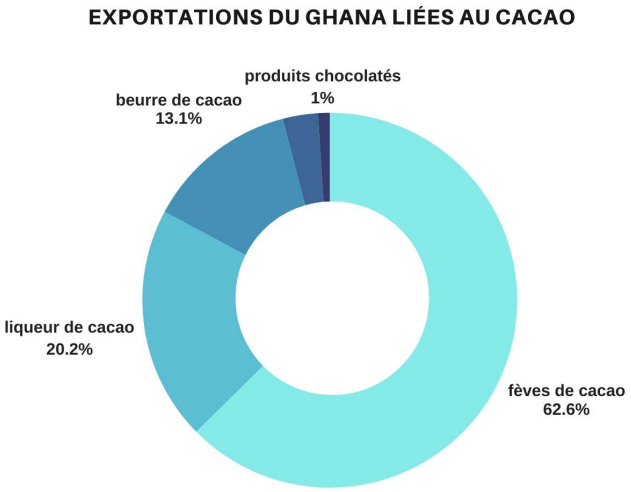
[13] "*Context analysis report of Ghana's cocoa sector*", EBNA Royal Consult Limited, Fair Trade Ghana Network pour AVSF, 2023.

[14] "*Covid-19, Différentiel de revenu décent et baisse des revenus des producteurs de cacao en Côte d'Ivoire*", François Ruf, 2022.

[15] Interview réalisée avec Michael Marmon-Halm, Directeur général de Fairafric Ghana.

Cette situation est due à plusieurs facteurs, notamment les capacités de transformation limitées au Ghana, les faibles investissements dans les infrastructures locales de transformation et le fait que les entreprises multinationales qui opèrent au Ghana se concentrent sur l'achat des fèves pour réaliser la transformation à l'étranger. Les principales usines de broyage et de transformation du cacao sont situées aux Pays-Bas, en Allemagne et en France. Elles sont souvent situées à proximité de celles des fabricants de chocolat, afin de générer des économies d'agglomération. Toutefois, il existe au Ghana une prise de conscience croissante de l'importance de développer la transformation locale pour ajouter de la valeur à la production cacaoyère.

Aujourd'hui, on peut estimer qu'environ 40% du volume total des fèves produites au Ghana est transformé localement sous différentes formes (beurre de cacao, liqueur de cacao, poudre de cacao et produits chocolatés). Dans le pays, il existe une dizaine d'entreprises de broyage des fèves, seulement trois grandes entreprises fabriquant des produits chocolatés, et 27 petites entreprises de fabrication artisanale de chocolat[16].



Depuis les années 1990, le broyage se fait de plus en plus dans les pays producteurs, mais les usines de broyage à grandes capacités sont pour la plupart détenues par les multinationales de broyage du cacao. Barry Callebaut, Cargill et OLAM dominent la plus grande part du marché du broyage au Ghana, avec des capacités respectives de 67 000, 65 000 et 43 000 tonnes. Le broyeur public, la *Cocoa Processing Company*, filiale du Cocobod, a une capacité de 65 000 tonnes. Barry Callebaut détient une usine à Tema (ville industrielle et portuaire près d'Accra), où sont produites la liqueur de cacao et des éclats de fèves de cacao. Cargill, présent au Ghana depuis 2008, a récemment investi dans une usine de transformation ultramoderne à Tema également, où elle produit de la liqueur, du beurre et de la poudre de cacao. Touton, de son côté, a ouvert sa première usine de transformation au Ghana en 2015.

Le gouvernement ghanéen travaille à augmenter la part de broyage d'origine à travers ses politiques industrielles. L'incitation la plus importante consiste à vendre les fèves de taille plus petite aux entreprises nationales de broyage. Ces entreprises locales sont donc largement

[16] Interview réalisée avec Michael Marmon-Halm, Directeur général de Fairafric Ghana.

dépendantes des fèves qui ne répondent pas aux exigences internationales en matière de broyage. Si la part du broyage local a augmenté ces dernières années, elle ne répond pas encore à l'objectif du gouvernement de transformation locale de 50% du cacao.

II- Les défis de la filière cacao au Ghana

Les nombreux défis auxquels fait face la filière cacao au Ghana sont interconnectés, il est difficile de les traiter séparément. La pauvreté des producteurs et des productrices est la cause première de l'exploitation des enfants dans les plantations et elle est également motrice de la déforestation en empêchant l'investissement dans des modes de culture durables. La faiblesse des récoltes due aux ravageurs, aux maladies et au dérèglement climatique impacte à son tour négativement les revenus des producteurs et productrices. La hausse des cours mondiaux du cacao n'est que très partiellement reflétée au Ghana : les prix plus avantageux dans les pays voisins alimentent les phénomènes de contrebande. Enfin, l'exploitation aurifère est un défi spécifique au Ghana qui contribue massivement à la déforestation et à la dégradation des terres et des eaux.

• L'accès à un revenu décent pour les producteurs et productrices

Au Ghana, entre 35 et 45% des producteurs et productrices de cacao vivraient sous le seuil de pauvreté et seulement 10% d'entre elles et eux gagneraient un revenu décent pour vivre[17]. Selon la *Global Living Wage Coalition*, un salaire vital au Ghana représenterait 230 euros par mois et un salaire décent 322 euros par mois.[18] Une étude du Cocobod a calculé que le revenu annuel moyen d'un producteur ou d'une productrice de cacao était de 983 dollars, tandis que celui d'un travailleur ou d'une travailleuse salarié· e dans les plantations était de 206 dollars[19]. Différents facteurs expliquent cette pauvreté extrême : les prix à la production trop bas, les coûts de production qui augmentent et le rendement décroissant des exploitations.

Afin de lutter contre le problème d'accès à un revenu décent, les grandes entreprises du secteur du cacao se sont jusqu'à présent concentrées sur la stratégie qui les intéressait le plus : augmenter la productivité des parcelles. Elles ont méprisé le levier le plus fondamental et le plus revendiqué par les producteurs et productrices : augmenter les prix du cacao, notamment en payant des primes plus élevées. Pour autant, le problème de la productivité n'a pas été résolu par les entreprises, même après des années d'actions …

● La faiblesse des prix à la production par rapport aux cours mondiaux

Selon le *Fair Trade Ghana Network*, la plateforme ghanéenne du commerce équitable, pour permettre un revenu décent le prix du cacao à la sortie de l'exploitation devrait se situer autour de 4 000 cédis ghanéens pour un sac de 64 kg de fèves de cacao, soit environ 4 000 US dollars pour une tonne de fèves.

---

[17] "*Towards a living income for cocoa farmers in Ghana, Assessing companies' efforts to date*", Oxfam International, 2023.

[18] *Living wage benchmark Ghana*, Global Living Wage Coalition.

[19] "*Context analysis report of Ghana's cocoa sector*", EBNA Royal Consult Limited, Fair Trade Ghana Network pour AVSF, 2023.

En octobre 2024, les cours mondiaux du cacao se situent autour de 7 000 US dollars la tonne. En effet, ils ont connu en 2024 une augmentation spectaculaire (avec un pic à 12 000 dollars la tonne en avril 2024) car le Ghana et la Côte d'Ivoire ont connu de très mauvaises récoltes depuis trois années consécutives, principalement en raison des événements climatiques (fortes pluies, sécheresse) et des maladies du cacaoyer.

Mais le Cocobod n'a que partiellement répercuté cette hausse des cours mondiaux dans le prix à la production fixé au Ghana. Alors que fin 2022, le prix à la production se situait autour de 786 dollars la tonne, il a été fixé à 2 033 dollars la tonne en avril 2024, puis à 3 000 dollars la tonne en septembre 2024[20]. Malgré la hausse des cours mondiaux, le prix à la production actuellement en vigueur au Ghana est donc encore inférieur au prix minimum requis pour une vie décente. Cette situation s'explique par le fait que le Cocobod calcule le prix à l'exploitation sur la base du prix FOB net, c'est-à-dire le prix à l'exportation moins les coûts de commercialisation du cacao liés au fonctionnement de l'institution. L'augmentation des coûts de production à la charge des producteurs et productrices n'est pas suffisamment prise en compte.

Dans les pays voisins, comme au Togo où le secteur du cacao n'est pas régulé par l'Etat, les prix du cacao suivent de plus près les hausses des cours mondiaux et sont donc supérieurs à ceux du Ghana. Cette différence de prix encourage les **phénomènes de contrebande**, avec des réseaux illégaux qui se sont organisés pour acheter le cacao plus cher aux producteurs et productrices et le transporter de l'autre côté de la frontière. Pour la saison 2023-2024, 160 000 tonnes de cacao ghanéen auraient transité par la contrebande, soit près d'un tiers de la production du pays, qui a été cette année déjà bien inférieure à la production moyenne. Le Cocobod a donc réagi en augmentant les prix de 45% pour cette nouvelle saison 2024-2025, en espérant décourager la contrebande[21].
Ces phénomènes sont également alimentés par le **manque de liquidités du Cocobod** et ses **retards de paiement** massifs. Alors que les paiements des fèves de cacao par les sociétés d'achat agréées doivent normalement prendre maximum deux semaines, il faut en réalité parfois jusqu'à deux ou trois mois pour que les paiements aux producteurs et productrices soient effectués.

- **L'augmentation des coûts de production et le manque de facilités de crédits**

La crise économique au Ghana s'est intensifiée ces dernières années. Le pays connaît une **inflation galopante** atteignant des niveaux records, ce qui affecte le pouvoir d'achat des Ghanéen·nes. En conséquence, les coûts de production à la charge des cacaoculteurs et cacaocultrices ont fortement augmenté. En effet, les coûts des produits agrochimiques auraient augmenté de 43% de la saison 2022 à 2023, les coûts de la main d'œuvre de 51% et ceux des engrais de plus de 200%.[22] Les revenus des producteurs et des productrices ont donc

[20] "*Le Ghana, deuxième producteur mondial de cacao, augmente de 45 % le prix des fèves*", *Le Monde*, septembre 2024.

[21] "*Le Ghana a perdu 160 000 tonnes de cacao à cause de la contrebande au cours de la saison 2023/24, selon un responsable de la Cocobod*", Zonebourse, 16 septembre 2024.

[22] "*Towards a living income for cocoa farmers in Ghana, Assessing companies' efforts to date*", Oxfam International, 2023.

eu tendance à diminuer ces dernières années. En parallèle, les coûts de la vie (l'alimentation, l'éducation, les transports…) ont aussi subi l'inflation[23].

Face à cette situation, les producteurs et les productrices peuvent avoir besoin d'une aide financière à travers des prêts. Mais la crise économique, l'inflation et leurs faibles revenus rendent très compliqué leur accès au crédit. Les taux d'intérêt sur les prêts sont de l'ordre de 28 à 30%. Le **manque de facilités de crédit** les empêche d'investir sur leurs parcelles et de se procurer l'équipement nécessaire pour produire de manière durable et efficace.

« Certaines familles productrices paient même pour leur terre. Elles n'auront pas accès aux prêts. C'est pourquoi ces familles n'améliorent pas beaucoup leurs exploitations. Si elles avaient accès aux prêts, elles pourraient investir dans des stratégies d'atténuation du climat, dans des systèmes d'irrigation, dans la plantation d'arbres, dans l'application d'intrants dans leurs exploitations. »

Mubarak Okyere, chargé des relations avec les communautés chez Fairafric.

- **Les régimes fonciers inégalitaires**

Certaines familles productrices possèdent et exploitent leurs propres parcelles, d'autres exploitent des terres qui sont soumises à une autorité, comme les chefferies de tribu ou des propriétaires terrien· nes. Au Ghana, les régimes fonciers "abunu" et "abusa" ont joué un rôle fondamental dans la croissance et la pérennité de la production de cacao, bien que certains de ces régimes puissent être considérés comme injustes.

- Dans les contrats **"abunu"** : un· e propriétaire terrien· ne confie une parcelle de terre à un· e producteur· rice de cacao qui la défriche et crée une plantation. Lorsque cette plantation entre en production, elle est partagée à part égale entre propriétaire et producteur· rice, qui accède alors à un droit d'usage de long terme, voire à un droit de propriété du sol. La moitié de la terre et des arbres devient ainsi la propriété du producteur ou de la productrice de cacao.

- Dans les contrats **"abusa"** : c'est le ou la propriétaire terrien· ne qui crée la plantation de cacao. Le producteur ou la productrice exploite et entretient une plantation déjà adulte. La production est divisée en deux ou en trois : le ou la propriétaire reçoit la moitié ou les deux tiers de la production et le producteur ou la productrice reçoit le reste. Le producteur ou la productrice n'a aucun droit de propriété sur la terre et le contrat peut être résilié à volonté par le ou la propriétaire. Il s'agit d'une sorte de contrat de métayage. Une part importante des cacaoculteur· rices se trouveraient dans cette situation et gagneraient donc bien moins que la valeur du cacao qu'ils ou elles cultivent[24].

[23] "*Context analysis report of Ghana's cocoa sector*", EBNA Royal Consult Limited, Fair Trade Ghana Network pour AVSF, 2023.
[24] Idem.

Il est intéressant de noter que les propriétaires terrien· nes sont souvent des personnes plus âgées, avec une force de travail déclinante et cherchant à faire reprendre leurs plantations, tandis que les producteur· rices sous contrat "abunu" sont souvent des jeunes nouvellement arrivé· es dans la région qui espèrent accéder à la terre. Une part importante des producteur· rices en "abunu" seraient des immigrant· es venant des savanes du Nord du Ghana, du Burkina Faso ou du Togo. Ces **personnes migrantes** commencent en général par des contrats de métayage "abusa" pour gagner la confiance des propriétaires avant de se voir confier la création d'une nouvelle plantation en "abunu"[25].

Ces systèmes fonciers, qui permettent la reprise des plantations, sont à l'origine porteurs d'un relatif équilibre social entre anciennes/nouvelles générations et entre personnes autochtones/migrantes. Cependant, ils peuvent être à l'origine de **litiges fonciers**, notamment lorsque les contrats ne sont pas clairs sur la propriété de la terre en cas de destruction ou de réhabilitation de la cacaoyère. Il y a un accord tacite selon lequel le ou la propriétaire ne peut pas réclamer la terre tant qu'il y a du cacao produit sur celle-ci. Mais si la plantation est détruite ou si le producteur ou la productrice décide de réhabiliter la cacaoyère en défrichant et replantant, le ou la propriétaire peut réclamer la terre ou exiger le paiement de nouveaux droits fonciers. Selon les cas, les litiges peuvent être tranchés aussi bien en faveur des propriétaires que des cacaoculteur· rices.

- ## L'exploitation des enfants

Le protocole Harkin-Engel est un accord multipartite signé en 2001 entre des organisations non gouvernementales, des entreprises chocolatières et le gouvernement des États-Unis pour lutter contre l'exploitation des enfants et le travail forcé dans l'industrie du cacao, notamment en Côte d'Ivoire et au Ghana. Il visait à éliminer le travail forcé des enfants dans les plantations de cacao conformément à la Convention 182 de l'Organisation Internationale du Travail. Plus de vingt ans après sa signature, l'exploitation des enfants reste d'actualité dans la filière.

En octobre 2020, le ministère du travail des États-Unis a publié une étude selon laquelle 770 000 enfants travaillaient dans la production de cacao au Ghana, dont 92 % étaient exposés à au moins une forme de travail dangereux pour les enfants[26]. En 2018 et 2019, 55% des enfants vivant dans des familles productrices de cacao au Ghana étaient impliqué·es dans le travail à la plantation, avec plus de 50% impliqués dans des travaux dangereux. Les **travaux dangereux des enfants** comprennent le défrichage des terres, le transport de lourdes charges, l'exposition aux produits agrochimiques, l'utilisation d'outils tranchants (machettes, coutelas), le ramassage des cabosses avec un crochet de récolte, les longues heures de travail, le travail de nuit[27].

Le nombre d'enfants exposé·es aux pesticides est particulièrement préoccupant car il aurait presque quintuplé entre 2010 et 2020. 95% des enfants des zones rurales du Ghana n'utilisent pas d'équipement de protection lorsqu'ils et elles travaillent avec des pesticides, alors que les

[25] "*Le cacao au Ghana et le contrat « Abunu » : un échange terre-travail entre deux générations*", François Olivier Ruf, 2014.

[26] "Assessing Progress in reducing child labor in cocoa production in cocoa growing areas of Côte d'Ivoire and Ghana" , NORC, 2020.

[27] *Child Labor and Forced Labor Reports*, Bureau of International Labor Affairs, U.S. Department of Labor.

enfants sont plus susceptibles d'être empoisonné·es par les pesticides que les adultes. L'**exposition des enfants aux pesticides** peut entraîner des séquelles à vie, notamment des déficiences mentales et motrices, des problèmes respiratoires et des cancers. L'exposition des femmes pendant la grossesse peut causer des malformations congénitales[28].

Les facteurs à l'origine de l'exploitation des enfants sont multiples :

- **La pauvreté des familles** : Lorsque les familles n'ont pas les moyens de subvenir à leurs besoins fondamentaux, elles n'ont pas d'autre choix que de forcer leurs enfants à travailler dans les plantations pour augmenter les revenus du ménage. Le revenu des familles productrices de cacao ne leur permet pas de payer une main d'œuvre salariée et elles doivent alors compter sur leurs enfants.
- **Les obstacles à une éducation de qualité** : Les longues distances à parcourir pour se rendre à l'école, les coûts liés à l'école (frais administratifs, dépenses liées aux fournitures scolaires et aux uniformes), l'infrastructure scolaire inadéquate en particulier en milieu rural (manque de salles de classe), la médiocre qualité de l'enseignement et disponibilité du personnel enseignant limitent considérablement l'accès à l'éducation pour de nombreux·ses enfants.
- **La pénurie de main-d'œuvre** : la main-d'œuvre adulte locale est rare, alors que l'introduction de variétés de cacao à haut rendement a exacerbé le besoin de main-d'œuvre. Cette pénurie est due à la faible valorisation du travail agricole dans les plantations et à l'existence d'alternatives plus lucratives (voir la partie sur l'exploitation minière illégale).
- **La saisonnalité** : Les enfants travaillent le plus souvent à des moments précis, comme pendant les périodes de récoltes. Les vacances scolaires sont aussi des périodes où le travail des enfants est plus important[29].

« Les familles productrices n'ont pas de travailleur·euses salarié·es pour les aider dans les plantations et préfèrent donc avoir recours à leurs enfants. Si elles n'ont pas d'argent, elles ne peuvent pas envoyer leurs enfants à l'école, acheter des uniformes scolaires, etc. Si l'enfant reste au village et joue avec ses pairs plutôt que d'aller à l'école, il y a un risque qu'il rejoigne un mauvais gang (qu'il fume, qu'il fasse des bêtises). Et si c'est une fille, elle pourrait tomber enceinte. C'est pour éviter cela que les parents les emmènent dans les plantations.»

Mubarak Okyere, chargé des relations avec les communautés chez Fairafric.

Outre le travail des enfants dans les exploitations familiales, il existe des preuves de **traite** et de **travail forcé** des enfants dans l'industrie du cacao au Ghana. Une étude réalisée en 2018 estime qu'entre 2013 et 2017, plus de 14 000 enfants ont été forcé·es de travailler dans la production de cacao par quelqu'un d'autre que leurs parents dans les zones de production au Ghana[30].

[28] "Child Labor in Ghana Cocoa Production: Focus upon Agricultural Tasks, Ergonomic Exposures, and Associated Injuries and Illnesses." Mull, L. Diane, and Steven R. Kirkhorn, Public Health Reports, Novembre 2005.

[29] *Travail des enfants dans le cacao*, International cocoa Initiative.

[30] Child Labor and Forced Labor Reports: Ghana. U.S. Department of Labor Bureau of International Labor Affairs, 2018.

• La place des femmes dans la filière

● Un travail invisible et non-rémunéré

Dans la filière cacao, les femmes sont moins nombreuses que les hommes et y occupent une **place de second plan**. La culture du cacao est traditionnellement considérée comme un "travail d'homme" et la majorité des cultivateurs de cacao sont des hommes. Au Ghana, selon les chiffres officiels, seulement 25% des producteur· rices de cacao sont des femmes. Cependant, ces chiffres sont sous-estimés parce que l'on a tendance à définir les producteur· rices par la possession de la terre, dont les femmes sont souvent exclues. En réalité, un nombre bien supérieur de femmes travaillent dans les plantations de cacao, notamment dans les propriétés de leur mari ou de leur famille.
Bien qu'il soit souvent peu reconnu, le travail des femmes représente une **part significative du cacao produit**. Pourtant, comme elles travaillent souvent en dehors de tout cadre formel, leur travail est invisibilisé. Les femmes contribuent à la production de cacao, mais n'y gagnent rien du point de vue financier, ce qui les oblige à trouver d'autres sources de revenus et de subsistance. Dans beaucoup de familles au Ghana, les femmes sont des commerçantes qui vendent les produits, notamment issus des cultures vivrières, sur le marché.

En général, les femmes agricultrices participent à la **plupart des étapes de la production du cacao** : désherbage, préparation de la terre, plantation des cacaoyers, entretien des jeunes arbres, récolte, cassage des cabosses, fermentation, séchage, l'ensachage des fèves et cultures vivrières. Le seul rôle presque exclusivement dévolu aux hommes serait le transport des fèves de cacao vers les centres de commercialisation et la négociation des ventes. De ce fait, les femmes ne peuvent pas tirer tout le profit possible de la culture du cacao et leur place économique est réduite[31]. Bien sûr, la répartition du travail entre l'homme et la femme dans les plantations de cacao dépend de chaque famille. Certaines viennent simplement prêter main forte pendant les périodes de récolte, d'autres participent à toutes les étapes de la production et d'autres encore sont gérantes de l'exploitation avec la participation de leur mari. Les femmes assurent également les **travaux ménagers et familiaux** grâce auxquels tous les hommes, ouvriers ou cultivateurs, peuvent être productifs (préparation et livraison des repas aux champs, approvisionnement en eau, ménage, accompagnement des enfants à l'école…)[32]. Comme dans de nombreux pays, on estime que les femmes consacrent en moyenne 1,5 fois plus de temps au travail domestique non-rémunéré que les hommes.

● Un accès inégal à la terre

La **propriété foncière** des exploitations de cacao est principalement détenue par les hommes. En effet, selon des stéréotypes de genre encore profondément ancrés, les femmes ne seraient pas assez fortes pour cultiver la terre. La possession de la terre reste considérée comme une affaire d'hommes du fait de l'**idéologie patriarcale** du "chef de famille"[33]. Au moment de l'héritage, les familles préfèrent souvent léguer leurs terres aux fils plutôt qu'aux

[31] "*Les droits des femmes dans le secteur du cacao, Exemples de bonnes pratiques émergentes*", Oxfam, mars 2016.

[32] "*Les femmes et le cacao, Histoires d'inégalités*", Oxfam France, mars 2013.

[33] "*A l'ouest de la Côte d'Ivoire, le difficile accès des femmes à la terre*", Le Monde Afrique, août 2023.

filles. En cas du décès de leur mari, les femmes sont laissées sans terre à exploiter, dans des situations de grande vulnérabilité[34].

Or, les régimes fonciers au Ghana (comme vu plus haut, le régime "Abusu") favorisent grandement les propriétaires fonciers, au détriment des locataires et exploitant· es des terres. Les femmes productrices étant peu souvent propriétaires, elles se retrouvent dans une situation de métayage où elles doivent verser la moitié, voire les deux tiers de leur production au propriétaire, alors qu'elles réalisent tout le travail à la plantation.

Dans les exploitations cacaoyères appartenant à des hommes, les épouses n'ont généralement pas les documents nécessaires (livret d'exploitation) leur donnant les droits sur les terres agricoles et les bénéfices de la récolte (ressources économiques tangibles), mais aussi de la visibilité. Cela signifie qu'elles n'ont que peu **accès aux coopératives**, aux services de **formations agricoles**, aux intrants ou au **crédit financier**. Elles participent peu à la prise de décision concernant la production agricole et la vie de la communauté[35]. En effet, la propriété foncière est considérée par les femmes comme une condition préalable à l'autonomisation et à un leadership efficace au sein des coopératives[36].

Même celles qui possèdent des terres ont tendance à avoir des exploitations plus petites, plus éloignées et moins productives. La petite taille de leurs terres les empêche de réaliser des économies d'échelle. Les femmes qui n'ont pas de partenaire pour partager les travaux agricoles doivent embaucher davantage de main-d'œuvre occasionnelle, ce qui augmente leurs coûts.

• La baisse des récoltes due aux maladies, au changement climatique et au vieillissement des cacaoyères

La hausse spectaculaire des cours mondiaux du cacao reflète bien cette réalité : la production de cacao en Côte d'Ivoire et au Ghana est en forte baisse. Au Ghana en particulier, la production de la saison 2023-2024 aurait été inférieure de 55% par rapport à production saisonnière moyenne[37]. Cette baisse de la production de cacao peut être attribuée à plusieurs facteurs, principalement aux niveaux élevés de nuisibles et de maladies, au changement climatique, mais aussi au vieillissement des cacaoyères.

● Les nuisibles et les maladies

"Nuisibles, nuisibles, nuisibles" c'est ce que répondent les producteurs et les productrices lorsqu'on leur demande quels sont les plus grands défis rencontrés dans la culture du cacao actuellement. Punaises, sauterelles, moucherons, papillons et chenilles, termites … sont autant de nuisibles qui causent des dégâts à différents stades de vie du cacaoyer et s'attaquent aux feuilles, aux fruits, à la sève ou aux racines de l'arbre.

---

[34] "*L'accès au foncier : un défi pour l'égalité homme-femme*", Commerce Equitable France.

[35] "The invisible woman behind our chocolate", Fairtrade Foundation.

[36] *Évaluation de l'impact du programme l'École du leadership des femmes*, Fairtrade Africa, rapport final, novembre 2022.

[37] "*La production de cacao du Ghana est inférieure à la moyenne, la récolte étant presque terminée*", Zonebourse, 16 juillet 2024.

La propagation de maladies telles que le "*black pod*" et le "*swollen shoot*" est aussi mentionnée comme responsable d'importantes pertes de récolte. Le "***black pod***" (ou "pourriture noire") est une maladie causée par un champignon. Les fruits infectés présentent des taches brunes ou noires qui s'étendent rapidement. Les fèves à l'intérieur peuvent également pourrir.

Le "***swollen shoot***" est un virus qui affecte gravement les plantations. Les cacaoyers infectés présentent des gonflements et des déformations sur les tiges, les feuilles et les fruits. Les feuilles peuvent jaunir et tomber prématurément. La production de fèves peut diminuer considérablement. Ce virus est principalement transmis par des insectes suceurs de sève. Actuellement, le seul remède est la réhabilitation des cacaoyères touchées et la plantation de nouveaux arbres. Les dégâts causés par le *swollen shoot* sont tels que le gouvernement du Ghana a lancé un Programme national de réhabilitation du cacao qui prend en charge l'intégralité du processus de réhabilitation (abattage des arbres malades, traitement des exploitations, plantation de variétés plus résistantes).

- **Le changement climatique**

L'impact du changement climatique sur la culture du cacao constitue une menace majeure, entraînant une forte baisse des rendements. Les chaleurs extrêmes, les sécheresses, le fort ensoleillement, le changement dans le régime des pluies, devenues imprévisibles, affectent profondément la production.

La culture du cacao est très sensible à l'**augmentation des températures** et aux **sécheresses**. Lorsque la disponibilité en eau est limitée, les rendements de cacao peuvent être réduits de plus de moitié. L'augmentation des températures projetée dans les années à venir pourrait significativement limiter la croissance des plants de cacao. D'autre part, les cacaoyers sont également sensibles à l'engorgement après des **précipitations extrêmes** et aux **inondations**.[38]

« Quand le soleil brille, il est très intense. Beaucoup de jeunes plants de cacao meurent, même avec les arbres d'ombrage. »

Mary Abeatu, productrice de cacao chez Serendipalm (partenaire de Fairafric).

Au Ghana, la diminution des précipitations et l'allongement des périodes de sécheresse ont déjà entraîné un déplacement de la production de cacao des zones semi-sèches (Centre-Nord) vers les régions plus humides du pays (Sud-Est). Les zones semi-sèches sont situées entre la savane du Nord du pays et les forêts tropicales humides du Sud. Elles sont particulièrement touchées par les périodes de sécheresse. Dans ces zones, la transition vers d'autres cultures que celle du cacao pourrait bientôt être inévitable.

[38] "*Fairtrade and climate change, systematic review, hotspot analysis and survey*", BFH-HAFL, VUA pour Fairtrade International, octobre 2021.

Avec le changement climatique, les producteurs et productrices observent aussi une incidence beaucoup plus importante de **parasites** et de **maladies**, dues au changement dans le régime des pluies et à de fortes précipitations. Après la récolte, il affecte également le processus de fermentation, de séchage, et donc la saveur et la qualité des fèves.

« La pluie n'arrive pas au bon moment pour planter certaines cultures. Elle provoque des maladies, comme la pourriture noire, parce qu'elle arrive continuellement. »

Maxwell Abuskroa, producteur de cacao chez Serendipalm (partenaire de Fairafric).

- **Le vieillissement des cacaoyères**

Le cycle du cacaoyer est le suivant :

- Il faut entre 3 et 5 ans pour qu'un cacaoyer devienne productif
- Les arbres produisent des cabosses de cacao pendant 10 à 20 ans
- La productivité décline ensuite progressivement, la durée de vie d'un cacaoyer étant de 40 ans environ.

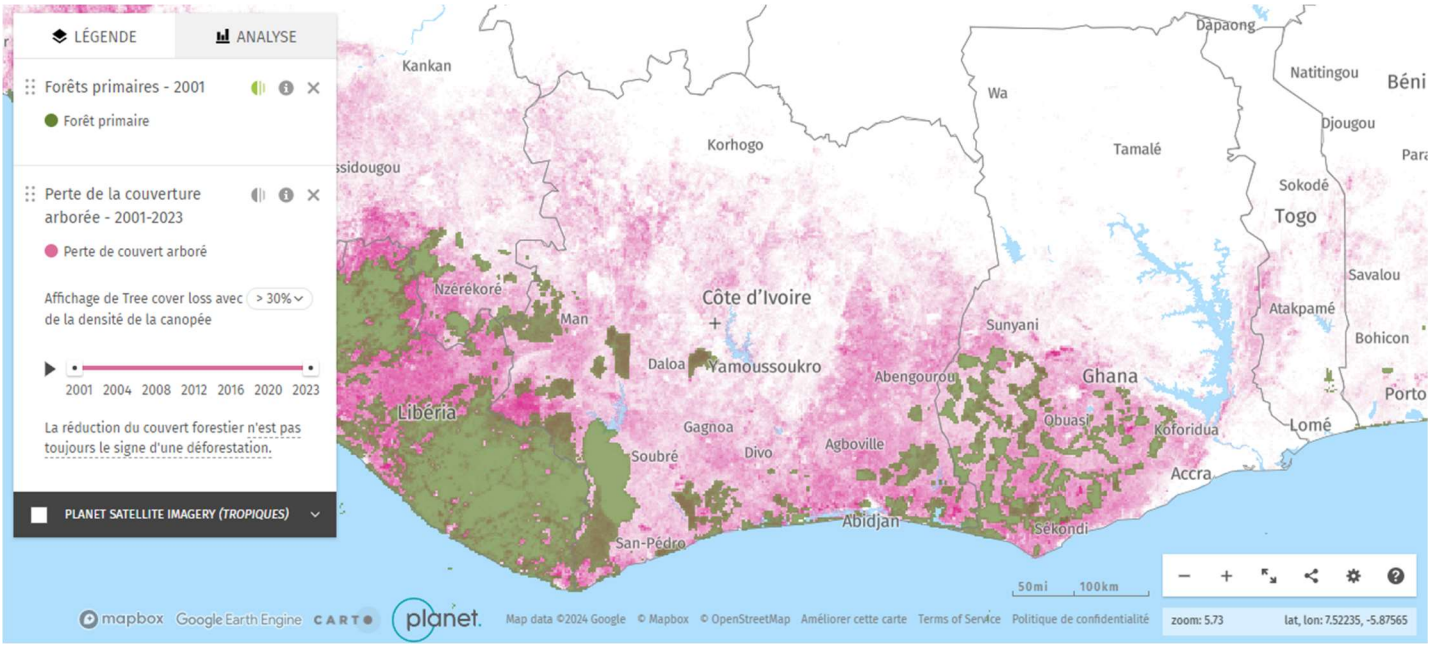
Le vieillissement des cacaoyères au Ghana pose un défi majeur pour la production de cacao. En effet, de nombreuses plantations sont composées de cacaoyères ayant dépassé leur pic de production, ce qui entraîne une **baisse des rendements**. De plus, les arbres âgés sont souvent plus vulnérables aux maladies et aux ravageurs, ce qui peut exacerber encore la baisse de production.

Pour remédier au vieillissement des cacaoyères, de nombreuses familles productrices doivent envisager la réhabilitation de la cacaoyère par l'abattage des cacaoyers vieillissants et le renouvellement des arbres. La remise en état de la plantation nécessite des **investissements considérables** en temps et en ressources financières. Aussi, les familles productrices non-propriétaires de leur terre risquent de perdre leurs droits d'exploitation ou de devoir payer de nouveaux droits si elles réhabilitent leur cacaoyère. Dans un contexte où les producteurs et productrices manquent de revenus et avec une force de travail qui s'affaiblit, elles n'ont d'autres choix que de continuer à cultiver des cacaoyers vieillissants qui produisent peu de cabosses[39].

Cette situation alimente également le phénomène de déforestation car il est plus économique d'étendre sa plantation sur des terres forestières que de réhabiliter sa parcelle. En effet, il faudrait deux fois plus de temps pour réhabiliter une vieille exploitation que pour défricher de nouvelles terres forestières.

[39] "*Context analysis report of Ghana's cocoa sector*", EBNA Royal Consult Limited, Fair Trade Ghana Network pour AVSF, 2023.

- **La déforestation et la monoculture intensive**



Source : *Global Forest Watch*.

Selon le Baromètre du cacao 2022, le Ghana aurait perdu 65% de son couvert forestier au cours des 30 dernières années. Cette perte du couvert forestier est survenue principalement dans les régions productrices de cacao[40]. Au Ghana, les principales causes de la déforestation sont **l'expansion des exploitations agricoles**, notamment de la culture du cacao**, la coupe illégale de bois et l'exploitation minière de l'or**. Entre 2001 et 2014, 7 000 kilomètres carrés de forêts ont été détruits au Ghana : la production de cacao est responsable d'un quart de cette déforestation[41]. Sans action de la part du gouvernement ghanéen, les forêts primaires restantes pourraient être détruites avant la prochaine décennie.

Les impacts négatifs de la déforestation sont multiples :

- Perte de biodiversité, extinction de nombreuses espèces animales et végétales
- Émission de gaz à effet de serre, accélération du dérèglement climatique
- Baisse de la fertilité des sols
- Perturbation du cycle de l'eau, baisse de l'humidité, modification de la pluviométrie
- Perte des moyens de subsistance des populations
- Exposition accrue aux maladies

La **monoculture intensive** du cacao entraîne une **baisse précoce du potentiel productif des cacaoyers** (à partir de 15 ans contre 30 ans pour les cacaoyères exploitées en agroforesterie) et une diminution de la fertilité des sols. Lorsque les cacaoyères vieillissent et

[40] Baromètre du cacao 2022, Antonie C. Fountain / Friedel Huetz-Adams.

[41] "*Chocolate's Dark Secret, How the Cocoa Industry Destroys National Parks*", Etelle Higonnet, Marisa Bellantonio, Glenn Hurowitz, Mighty Earth.

que leur rendement diminue, les producteurs et les productrices de cacao sont amené·es à défricher de nouvelles terres forestières pour planter une nouvelle cacaoyère afin de bénéficier d'un sol fertile. En effet, le surcoût en travail et en intrants qu'impliquent les opérations de régénération des cacaoyères existantes limite leur intérêt par rapport à la défriche forestière. Afin d'atténuer la pression exercée sur les forêts par la cacaoculture, il est impératif que les producteurs et les productrices aient **accès à un revenu décent** pour disposer de moyens économiques suffisants et qu'ils et elles soient accompagnés pour mettre en place des systèmes agroforestiers. L'agroforesterie permet de régénérer les sols et de restaurer un certain couvert forestier sur les parcelles existantes.

Aujourd'hui, l'enjeu fondamental pour lutter contre la déforestation est de parvenir à **stabiliser les cultures de cacao** là où elles se trouvent déjà. Il faut éviter à tout prix les déplacements de la production de cacao dans les terres forestières qui conduiraient à de nouvelles phases de déforestation massive. Actuellement, il est à craindre que la production se déplace dans d'autres pays d'Afrique de l'Ouest comme au Libéria ou en Sierra Leone, ainsi que dans les pays d'Afrique centrale où se trouvent les forêts équatoriales du Bassin du Congo. En effet, au Ghana, la production de cacao devient peu attractive car elle est peu rémunératrice.

- **Les initiatives pour lutter contre la déforestation**

Pour faire face au problème de la déforestation, le gouvernement ghanéen a mis en place des programmes de reboisement pour restaurer les terres dégradées, à travers notamment des campagnes de plantations d'arbres, comme le "*Ghana Green Project*". Le Ghana a aussi évolué dans les techniques agricoles qu'il promeut.

« Lorsque les producteurs et les productrices défrichent la terre pour se lancer dans la culture du cacao, ils et elles coupaient initialement tous les arbres présents sur la parcelle, mais désormais, le gouvernement conseille de laisser les arbres qui existent déjà sur le terrain. Il met aussi en place des aides afin de s'assurer que les producteurs et productrices plantent des arbres dans leurs exploitations de cacao.»

Mubarak Okyere, chargé des relations avec les communautés chez Fairafric.

De nombreuses initiatives nationales et internationales ont aussi été lancées pour lutter contre la déforestation dans la filière cacao. En 2017 notamment, l'**Initiative Cacao et Forêts** a réuni les gouvernements du Ghana et de la Côte d'Ivoire ainsi que 35 multinationales du secteur du chocolat pour mettre fin à la déforestation dans la chaîne d'approvisionnement. A ce jour, l'objectif est loin d'être atteint.
En Europe, de nombreuses plateformes nationales consacrées au cacao ont été créées - les initiatives pour un cacao durable - et se sont engagées à stopper la déforestation. Là encore, les effets sur le terrain ont été faibles[42].

L'instrument de lutte contre la déforestation qui aura probablement le plus d'impacts est le **règlement européen de lutte contre la déforestation importée**. Dès sa mise en

[42] Baromètre du cacao 2022, Antonie C. Fountain / Friedel Huetz-Adams.

application, il exigera la traçabilité du cacao entrant sur le marché de l'Union européenne jusqu'au niveau des parcelles. Après des années de belles promesses, c'est enfin une mesure contraignante qui obligera les entreprises à faire preuve de "diligence raisonnée" et vérifier que le cacao qu'elles utilisent ne provient pas de terres déboisées après la date du 31 décembre 2020. Selon le baromètre du cacao 2022, plus de la moitié du cacao mondial n'est toujours pas traçable, et lorsqu'il l'est, il n'est traçable que jusqu'aux coopératives, et non jusqu'aux parcelles.

En 2020, le Ghana a exporté plus de 44% de ses fèves de cacao vers l'Union européenne[43]. Fortement dépendant du marché européen, le pays n'a d'autre choix que de travailler à la mise en conformité avec le nouveau règlement. En vue de répondre à l'objectif de traçabilité, le Ghana a commencé en 2023 à mettre au point son **système national de suivi et de traçabilité**, le "*Ghana Cocoa Traceability System*"[44]. Une "*cocoa card*" (carte du cacao) est délivrée à chaque producteur et productrice, le numéro d'identification étant lié à la taille et la géo-localisation de la parcelle.

La mise en conformité avec le nouveau règlement européen constitue néanmoins un **défi de taille pour les organisations productrices de cacao au Ghana**. Le *Fair Trade Ghana Network* fait état d'un manque de lignes directrices claires de la part de l'Union européenne permettant de mieux comprendre les exigences. De plus, les cartes forestières utilisées par la Commission ghanéenne des forêts seraient trop anciennes. Certaines exploitations seraient considérées comme étant situées dans des zones de déforestation, alors même que le déboisement de ces parcelles serait bien antérieur à la date limite fixé par le règlement.

- **L'utilisation massive de pesticides dans la culture du cacao**

Un autre enjeu lié à la monoculture intensive du cacao est l'utilisation massive de pesticides. La promotion généralisée de produits phytosanitaires correspond à une tentative des entreprises du cacao de trouver des solutions rapides à des problèmes systémiques, comme la baisse de fertilité des sols due à la monoculture. C'est, depuis 20 ans, un des piliers des approches d'accompagnement des entreprises pour augmenter la productivité.

De nombreuses familles productrices n'ayant pas les moyens de se les procurer, le gouvernement a dû les distribuer à prix subventionné. Mais les producteurs et les productrices n'utilisent pas toujours les pesticides approuvés par le gouvernement et les répandent souvent de manière excessive et inadéquate. Ceci est principalement dû à la pauvreté, au faible niveau d'alphabétisation et au **manque d'information et de formation des producteurs et productrices**.

Certains des pesticides utilisés dans la culture du cacao sont classés comme **pesticides extrêmement dangereux** (*Highly Hazardous Pesticides*) et interdits dans l'Union européenne en raison de leur dangerosité pour la santé humaine et l'environnement. Par exemple, la Côte d'Ivoire et le Ghana comptent parmi les principaux importateurs de néonicotinoïdes. Ces dernières années, on a assisté à une recrudescence de leur utilisation. Les pesticides

[43] "*Context analysis report of Ghana's cocoa sector*", EBNA Royal Consult Limited, Fair Trade Ghana Network pour AVSF, 2023.

[44] "Cocobod on course to achieve goals of Ghana cocoa traceability system (GCTS)", Cocobod, 30 juin 2023.

dangereux et interdits par les gouvernements seraient moins chers que les pesticides autorisés, et nécessiteraient moins d'applications[45].

Un grand nombre de producteurs et productrices de cacao souffrent de **problèmes de santé** liés à l'utilisation de pesticides sans équipements de protection adéquats. Beaucoup n'ont pas les moyens de se procurer les équipements de protection, ne savent pas les utiliser correctement ou n'ont même pas connaissance des mesures de protection. La grande majorité des producteurs et productrices sont pourtant conscient·es des effets néfastes des pesticides sur la santé humaine car ils et elles en subissent les signes visibles. La pulvérisation de pesticides peut causer des irritations des yeux et de la peau, des vertiges, des maux de tête, des vomissements ou essoufflements. Ces conséquences sont critiques et requièrent une attention médicale immédiate. Selon une enquête de la *Conservation Alliance International* au Ghana, 32% des producteurs et productrices de cacao interrogées estiment subir des irritations de la peau dûes à l'utilisation des pesticides, 21% des irritations des yeux, 18% des vertiges, 16% des vomissements et 13% un essoufflement[46]. Les mauvaises pratiques d'utilisation ou de stockage des pesticides peuvent aussi provoquer des **intoxications mortelles**. A Asuom, un cas a été rapporté pendant la réalisation de cette étude : un producteur utilisant des pesticides est décédé, les médecins lui ont diagnostiqué un empoisonnement[47].

Les pesticides chimiques actuellement utilisés dans la production de cacao causent également des **dégâts environnementaux importants** :

- Détérioration physique et chimique de la flore et de la faune du sol
- Pollution des eaux (rivières, lacs, nappes phréatiques)
- Diminution de la biodiversité, disparition d'espèces végétales et animales, notamment des ennemis naturels des ravageurs (insectes, araignées, oiseaux…)
- Développement de résistances des ravageurs

Les pesticides sont en particulier nocifs pour toute une série de **pollinisateurs**, notamment les abeilles et les moucherons. La réduction de leur population entraîne une diminution des rendements de cacao, car les fleurs des cacaoyers ne sont plus pollinisées. Il est rapporté que certains producteurs et productrices de cacao conventionnel doivent aujourd'hui polliniser manuellement leurs cacaoyers. La fermentation naturelle du cacao dépend elle aussi pleinement de la bonne santé des populations d'insectes (la présence de certains insectes favorise les micro-organismes qui initient la fermentation).

• L'exploitation aurifère illégale

Le Ghana avait historiquement été appelé la "Côte d'Or". C'est aujourd'hui le premier pays d'Afrique producteur d'or. L'extraction artisanale et à petite échelle de l'or est appelée au Ghana "*Galamsey*". Cette activité, alimentée par la pauvreté, est devenue un problème majeur pour la production cacaoyère et pour l'environnement .[48]

---

[45] "*Pesticides en Côte d'Ivoire : la bombe est dans les champs*", CCFD-Terre Solidaire, Echos du Monde, octobre 2024.

[46] "*Reducing Commodity-Driven Biodiversity Loss: The Case of Pesticide Use and Impacts on Socio-Ecological Production Landscapes (SEPLs) in Ghana*", Yaw Osei-Owusu, Raymond Owusu-Achiaw, Paa Kofi Osei-Owusu, and Julia Atayi.

[47] Discussion avec les producteurs et productrices de cacao d'Asuom, juillet 2024.

[48] "*Le Ghana ou la "Côte d'Or", encore aujourd'hui*", Revue Sésame, François Ruf, 3 janvier 2024.

La difficulté de gagner un revenu digne avec la production agricole a fait de l'exploitation aurifère une **alternative bien plus lucrative**. Les entreprises minières attirent les producteurs et les productrices de cacao avec d'énormes sommes d'argent pour qu'ils et elles leur cèdent leurs terres afin de les faire exploiter pendant une dizaine d'années. Mais après dix ans d'exploitation minière, c'est extrêmement difficile de régénérer la terre pour qu'elle redevienne une terre agricole. Les trous béants laissés par l'extraction de l'or ne sont pas rebouchés. Les producteurs et les productrices qui refusent de céder leurs terres finissent par être victimes de l'exploitation minière illégale. Les personnes à la recherche d'or creusent des trous dans leurs exploitations pour extraire le précieux métal, sans leur consentement. Dans certaines régions, les chefferies traditionnelles iraient jusqu'à contraindre les producteurs et productrices de cacao à céder leurs terres en faveur de l'exploitation minière illégale.

L'exploitation aurifère cause des dégâts environnementaux graves : **pollution des eaux et des sols**, notamment au mercure. Les eaux ne sont plus utilisables pour l'irrigation. Le ruissellement de boues contaminées provoque la destruction des écosystèmes dans les rivières et les lacs. Outre la pollution, l'exploitation minière est l'une des principales causes de la **déforestation** au Ghana. Si la culture du cacao peut être accusée de causer la déforestation, le *Galamsey* y contribue en réalité davantage.

Cette recrudescence des activités minières dans certaines zones de culture du cacao a entraîné un **désintérêt des jeunes pour la production cacaoyère**. Les jeunes veulent de l'argent rapide, comme c'est le cas dans le *Galamsey*. Certain· es migrent vers les villes dans l'espoir de trouver un emploi, qui s'avère souvent malheureusement inexistant.

> « La plupart des jeunes du Ghana ne sont pas intéressé·es par la culture du cacao parce qu'ils et elles ne la considèrent pas comme lucrative, mais comme quelque chose de fatigant, qui leur fait perdre du temps... Les jeunes des communautés minières préfèrent aller chercher de l'or plutôt que de cultiver la terre. Par exemple, si un jeune va chercher de l'or aujourd'hui, il pourra gagner avec de la chance 500 cedis (monnaie locale) en un jour, mais s'il est agriculteur, il devra attendre environ 6 mois avant d'obtenir ces 500 cedis… »
>
> Mubarak Okyere, chargé des relations avec les communautés chez Fairafric.

Ce qui aggrave le problème, c'est que la production de cacao est également une activité à forte intensité de main-d'œuvre. Il y a un fort besoin alors que l'offre de main d'oeuvre est insuffisante, ce qui entraîne une hausse du coût associé à l'embauche de salarié· es. Même s'il existe un fort chômage dans les zones de cultures du cacao, les producteurs et productrices de cacao ont du mal à embaucher car ils et elles ne peuvent pas proposer de salaires suffisamment attractifs, et les jeunes se dirigent vers l'orpaillage.

Selon le *Fair Trade Ghana Network*, une stratégie importante pour résoudre ce problème consisterait à **créer des voies rémunératrices pour l'implication des jeunes dans la chaîne de valeur du cacao,** et pas seulement dans la culture du cacao.

PARTIE 2 : LA FILIÈRE ÉQUITABLE DE FAIRAFRIC

I- Entreprendre la décolonisation du chocolat

La **puissance coloniale britannique** a régné sur la “Côte de l’Or” de 1874 à 1957. Elle a contrôlé l’exploitation de l’or, et plus tard du cacao, devenue l’une des principales cultures d’exportation. Les Britanniques ont établi un système qui favorisait l'**exportation de fèves de cacao brutes vers le Royaume-Uni** où la transformation en chocolat était réalisée. Les cultures de rente comme le cacao ont été encouragées au détriment des cultures vivrières. Le travail forcé était courant. Les familles productrices de cacao étaient soumises à des impôts et à des taxes qui augmentaient leurs coûts de production, réduisant leurs revenus. La puissance britannique a investi dans des infrastructures destinées à faciliter l’exportation des matières premières vers l’Europe (routes, chemins de fer, ports), mais pas dans les infrastructures industrielles locales de transformation.

En 1957, le Ghana devient le premier pays d'Afrique subsaharienne à obtenir son indépendance. **Kwame Nkrumah**, leader de la lutte indépendantiste et acteur clé dans les négociations avec les autorités britanniques, devient le **premier président du Ghana**, après avoir été emprisonné trois ans pour ses appels à la désobéissance civile. Il est célébré en tant que héros national, et son rôle dans l'indépendance a inspiré d'autres mouvements anticoloniaux à travers le continent africain. Nkrumah a été un **pionnier dans la conceptualisation et la critique du néocolonialisme**, et ses idées continuent d'influencer la pensée politique et économique en Afrique aujourd'hui. Dans son livre, “*Le néo-colonialisme: Dernier stade de l’impérialisme*” (1965), il souligne comment les structures économiques héritées du colonialisme continuent à nuire aux pays africains.

L’absence d'industrie locale de transformation du cacao due aux politiques coloniales a laissé un **héritage d’inégalité économique**, où le Ghana, malgré sa position de deuxième producteur de cacao, exporte principalement des matières premières sans bénéficier d'une plus-value significative. Aujourd’hui, alors que les revenus de l’industrie mondiale du chocolat sont estimés à plus de 100 milliards de dollars, l’Afrique de l’Ouest reçoit moins de 5% de ces revenus.

- **A l'origine de Fairafric : la création de valeur dans le pays**

« Le terme "décolonisé" fait référence en premier lieu à la perspective coloniale, à ce pourquoi le système a été conçu, à savoir que les matières premières soient toujours expédiées de l'Afrique vers l'Europe pour y être transformées. Chez Fairafric, nous utilisons notre influence pour changer ce *statu quo* et créer de la valeur en Afrique, au Ghana. Décoloniser est notre feuille de route originelle. »

Michael Marmon-Halm, Directeur général de Fairafric Ghana

« Le Ghana est l'un des principaux producteurs de cacao au monde. C'est tout à fait regrettable que nous produisions ici, mais que le profit qui reste dans le pays d'origine soit si faible. Nous vendons les fèves, elles sont transformées là-bas. Au bout du compte, ce sont les distributeurs et les fabricants qui réalisent le plus de bénéfices, tandis que les producteurs et les productrices ne gagnent qu'une infime partie des revenus, moins de 10 %. L'idée principale de la décolonisation que Fairafric met en pratique est donc : si nous produisons le cacao ici, alors pourquoi ne pas le transformer ici ? Ainsi, une grande partie des bénéfices reste dans le pays d'origine. »

Mayqueen Serwaa Frimpong, Directrice de la production chez Fairafric Ghana.

L'aventure Fairafric a débuté en 2013, lorsque Hendrik Reimers, quittant son emploi dans une société de logiciels en Allemagne, s'est mis à sillonner l'Afrique de l'Est et de l'Ouest. En Ouganda, il rencontre des producteurs et productrices de café qui torréfient leur café directement à la ferme. Cette rencontre le pousse à étendre ses recherches, avec l'idée en tête d'une transformation des matières premières en produits finis sur le territoire africain. Il s'intéresse alors particulièrement à la culture du cacao et à l'industrie du chocolat. Grâce à ses contacts au Ghana, il se réunit avec la *Cocoa Processing Company* (CPC), entreprise gouvernementale de production de chocolat. Elle devient partenaire de production pour le projet naissant de Fairafric car elle dispose des machines nécessaires pour transformer les fèves de cacao brutes en chocolat.

En 2016, Fairafric est née et lance sa première campagne de financement participatif (*crowdfunding*) sur sur la plateforme *Kickstarter*, récoltant 30 000 euros[49]. Les premières tablettes de chocolat sont produites et expédiées en Allemagne. Fairafric commence à travailler avec une entreprise privée de fabrication de chocolat au Ghana, *Niche Cocoa*. C'est là que Hendrik rencontre Michael Marmon-Halm, alors chargé de la production chez *Niche Cocoa*. En 2017, Fairafric se fait certifiée bio et devient fournisseur des "Magasins du monde" (*Worldshops*) en Europe. L'entreprise entretient des relations étroites avec la Weltladen-Dachverband e.V., la confédération des Magasins du Monde en Allemagne, qui contrôle l'entreprise et la conseille sur les normes du commerce équitable et la gestion des fournisseurs.[50]

En 2019, c'est un tournant. Fairafric se développe et a besoin de produire plus de volume. Les usines de *Niche Cocoa* fabriquent du chocolat conventionnel. Les machines doivent donc être entièrement nettoyées avant de produire du chocolat biologique pour Fairafric. La solution s'impose, l'entreprise a besoin de sa propre usine et elle fonctionnera à l'énergie solaire. Mais qui serait assez audacieux·euse pour investir dans la construction d'une usine de chocolat au sein d'une communauté rurale, en plein Covid ?

L'entreprise lance une deuxième campagne de financement participatif (*crowdfunding*). Ludwig Weinrich KG, un fabricant de chocolat familial et engagé dans la bio, de Herford, en Allemagne, achète une part de la société et apporte le savoir-faire chocolatier. Cette entreprise, créée en 1895, était déjà engagée dans des partenariats de développement social et économique au Ghana, notamment avec la coopérative de commerce équitable Kuapa Kokoo. Fairafric reçoit ensuite un prêt de 2,2 millions de dollars de l'institution allemande de financement du développement, la DEG, dans le cadre du programme *AfricaConnect*, pour établir son usine de production au Ghana[51].

En 2020, en plein Covid et en seulement 5 mois et demi, l'usine *high tech* dotée de panneaux solaires surgit de terre, au beau milieu de la campagne d'Amanase. Une filiale au Ghana - Fairafric Ghana Limited - est créée pour gérer la partie opérationnelle, Michael en devient le directeur. Fairafric gagne le soutien des autorités ghanéennes de zones franches (*Ghana Free Zones Authorities*) pour importer les machines de production d'Europe au Ghana. A condition

[49] "Fairafric, le chocolat entièrement fait au Ghana", Chococlic.

[50] Rapport RSE de Fairafric.

[51] "Fairafric – The story of a business tapping into Ghana's US$100bn cocoa sector", Pan African visions, décembre 2020.

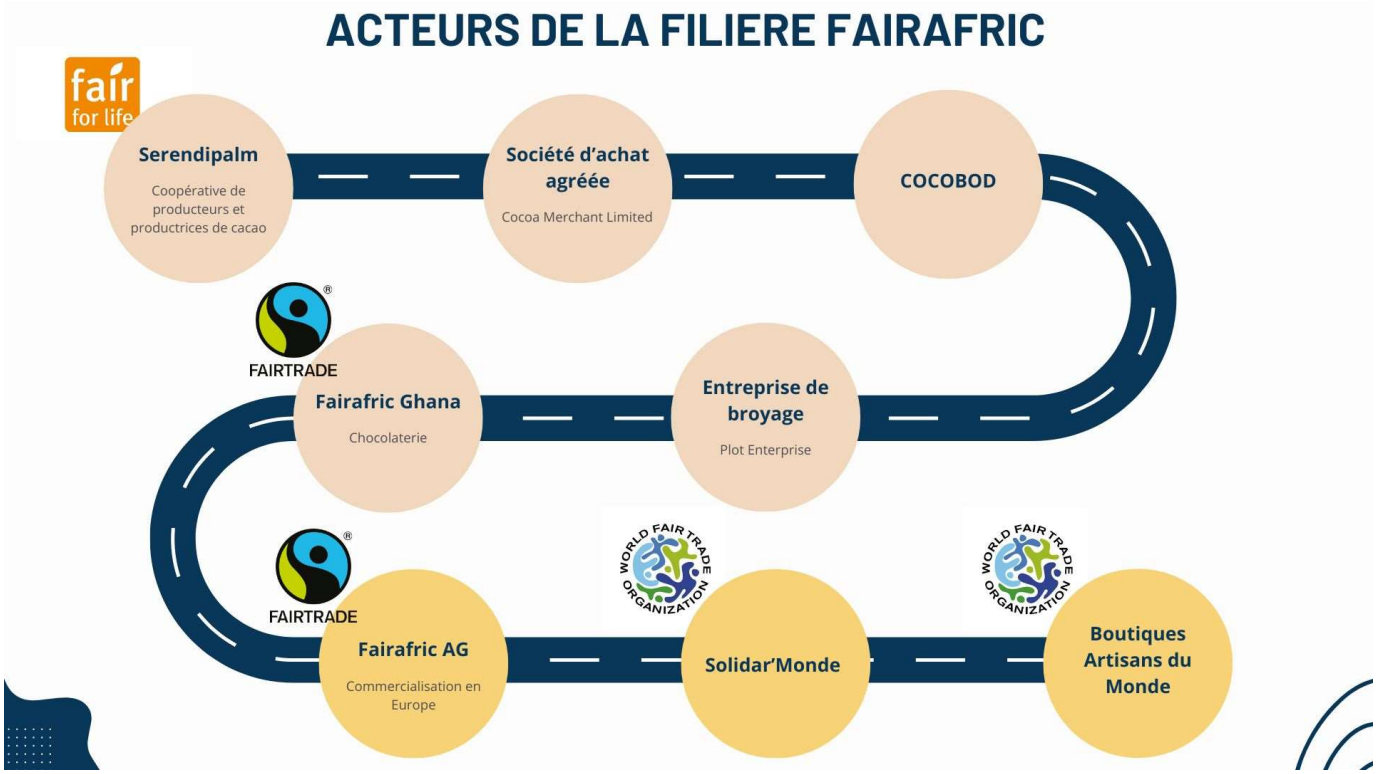
d'exporter au moins 70% de sa production, l'entreprise bénéficie d'une remise de taxes pendant 10 ans.

Alors que Michael était le seul salarié à l'origine, en septembre 2020, 25 personnes sont embauchées. Aujourd'hui, après quatre ans d'activités, l'entreprise est composée de 145 salarié·es. Le chocolat de Fairafric est le **premier chocolat bio et équitable fabriqué au Ghana**, et le **premier chocolat d'Afrique de l'Ouest destiné au marché européen**. Les tablettes se vendent actuellement dans 17 pays en Europe, notamment parmi les organisations de commerce équitable comme CLARO en Suisse, Welt Partner en Allemagne et Artisans du Monde en France.

Fairafric est **labellisé commerce équitable** par Fairtrade International. L'entreprise a tout dernièrement été auditée par FLO-Cert, organisme de certification de Fairtrade, en novembre 2024. En 2021, Fairafric avait été également audité par Solidar'Monde, entreprise membre de WFTO, et avait donc obtenu la labellisation WFTO par le système de contrôle interne.

Crédit photo : FADM – Aude Lorion, 2024

- **L'itinéraire du cacao : de la fève à la tablette**



Serendipalm est la coopérative qui fournit les fèves de cacao à la chocolaterie Fairafric.[52] C'est une organisation de commerce équitable, également partenaire d'Artisans du Monde, qui produit à la fois de l'huile de palme et du cacao. Elle est certifiée commerce équitable par le label Fair for Life, biologique et Naturland. L'entreprise américaine de savons biologiques, Dr Bronner's, fonde Serendipalm en 2007 pour se fournir en huile de palme durable et équitable. Beaucoup de producteurs et productrices d'huile de palme de Serendipalm produisaient aussi du cacao conventionnel sur des parcelles séparées. A partir de 2013, l'entreprise les accompagne dans la transition vers la production biologique de cacao. Cela fait maintenant 3 ans que la coopérative est partenaire de Fairafric.

Serendipalm opère dans deux régions différentes : dans la région de l'Est à Asuom où elle est basée, et dans la région d'Ashanti à Bibiani. Le nombre de producteurs et productrices impliqués dans la production du cacao est de 542 au total. 388 se trouvent dans la région d'Ashanti, regroupé·es sous une coopérative appelée Tanobia et 154 se trouvent à Asuom directement regroupé·es sous Serendipalm. Les producteurs et productrices sont ensuite organisé· es par communautés (au nombre de 36 en tout).

- Les **variétés de cacao** cultivées sont "Amazonia" (probablement venant de la variété Amelonado) et une variété hybride.
- Lors de la récolte, l'**écabossage** des cabosses de cacao se fait par petits groupes de producteurs et productrices.

[52] Auparavant, Fairafric travaillait avec Yayra Glover mais a mis fin à cette relation du fait de désaccords concernant la politique de versement des primes équitables aux producteurs et productrices.

- La **fermentation des fèves** se fait traditionnellement en tas recouverts de feuilles de bananier laissés pendant 6 jours. Chaque producteur ou productrice fermente ses fèves de manière individuelle.
- Pour le **séchage des fèves**, Serendipalm a construit des tables de séchage centralisées dans chaque communauté, ainsi que des espaces de stockage sûrs. Des techniciens de Serendipalm surveillent la qualité des fèves et assurent leur traçabilité.

Comme le veut la loi au Ghana, c'est une **société d'achat agréée** par le Cocobod qui est responsable de l'achat des fèves de cacao. Serendipalm n'en étant pas une, elle travaille donc avec la société d'achat agréée ***Cocoa Merchant Limited***. Les achats des fèves par cette société est cependant supervisée par Serendipalm qui veille à la traçabilité des fèves de cacao biologiques. La société livre ensuite les fèves au **Cocobod** qui les entrepose à Tema. Le contrôle qualité est réalisé à la fois par le Cocobod et Serendipalm. Fairafric se rend également sur place pour prélever des échantillons et vérifier la non-présence de résidus d'intrants de synthèse ou pesticides.

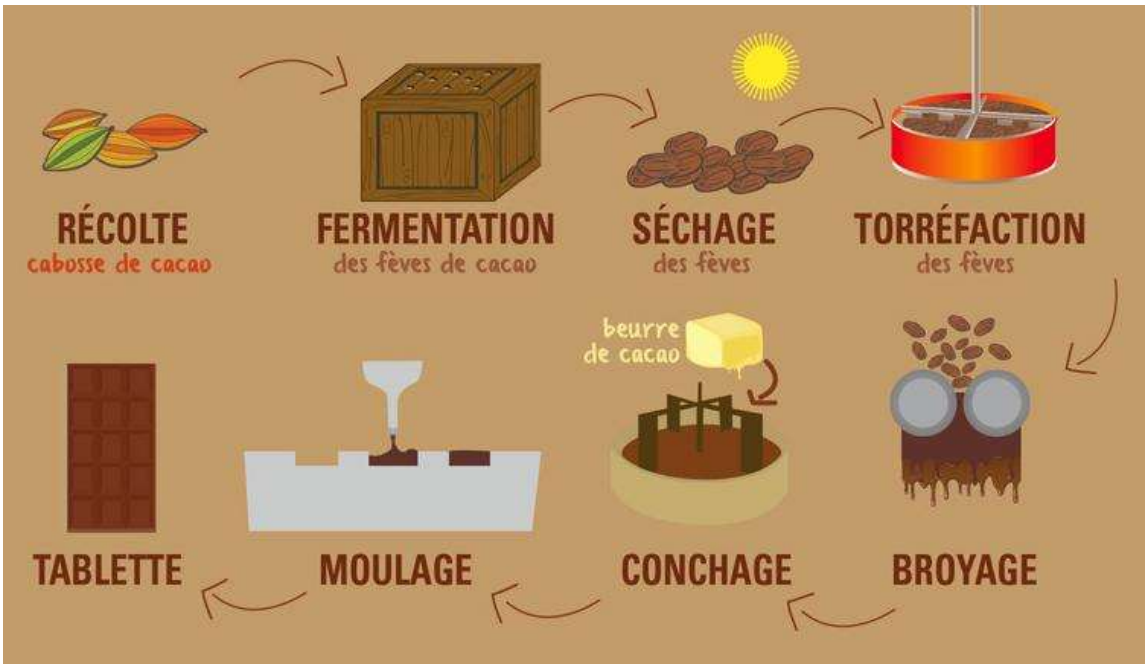
Ensuite, c'est une entreprise de broyage, ***Plot enterprise***, qui réalise une première transformation des fèves dans ses usines à Takoradi, car Fairafric ne dispose pas encore des machines de transformation primaire. *Plot enterprise* nettoie les fèves (s'assure de l'absence de bactéries, de pierres…), réalise la **torréfaction et le broyage**, puis congèle la pâte de cacao obtenue. Fairafric se charge de transporter cette matière jusqu'à sa chocolaterie.

Fairafric Ghana reçoit à Amanase du grué de cacao, de la pâte de cacao et du beurre de cacao. Le beurre est fondu grâce à un système d'eau chaude en osmose inverse (l'eau est traitée et réutilisée pour nettoyer les locaux et se laver les mains). Le mélange des différents ingrédients et le malaxage sont ensuite réalisés, avec un système d'attraction des résidus métalliques. Puis, c'est le **conchage** : le cacao est battu pour affiner son goût et diminuer l'acidité, l'amertume. L'étape du conchage est d'autant plus essentielle que l'entreprise met en œuvre une recette bio sans lécithine de soja. Enfin, on passe au **moulage** des tablettes et à l'**emballage** (100% biodégradable en bambou).[53]

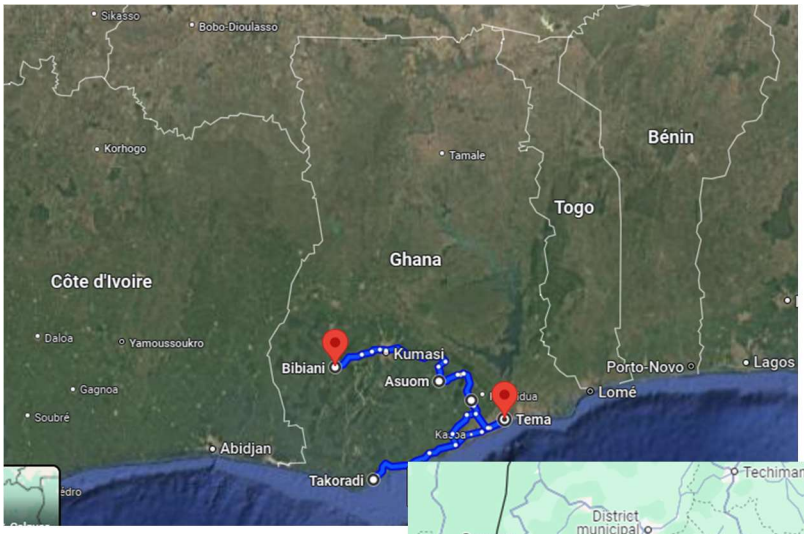
Enfin, les tablettes de chocolat repassent par le port de Tema où elles sont expédiées vers le **port d'Hambourg** en Allemagne. Fairafric est basé à Munich. L'Allemagne sert de plaque tournante pour envoyer la production dans les différents pays d'Europe.

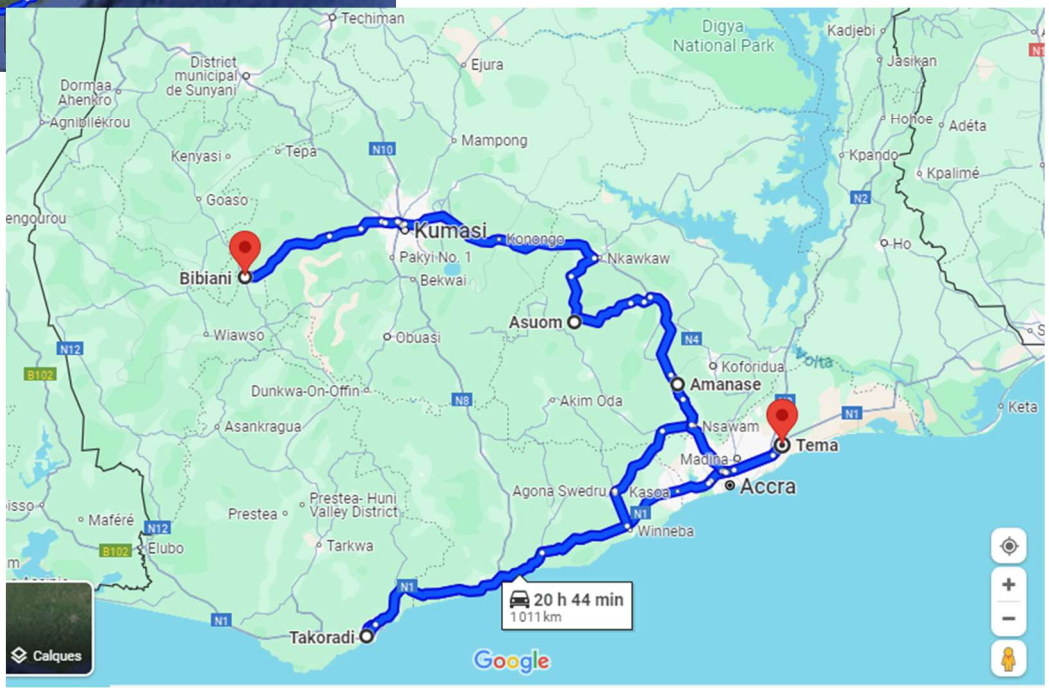
L'ambition de Fairafric est, à terme, de gérer ses propres exploitations agricoles dans la région où l'entreprise est implantée, et construire sa propre usine de transformation primaire pour ne plus dépendre d'une tierce entreprise de broyage. L'objectif est donc d'internaliser le maximum d'étapes de production.

[53] Pour plus d'informations sur les étapes de fabrication de chocolat, voir l'étude de filière *Le cacao d'El Ceibo* de David Erhart (2014).



Source : Ethiquable.





La chocolaterie de Fairafric est capable de produire 4 millions de tablettes par mois, soit 10 000 par heure. Cependant, elle n'en produit actuellement que 45 000 par mois.

Elle opère sur **3 lignes de production** différentes :

- la ligne de production principale pour les tablettes de chocolat
- la ligne de production de pépites de chocolat et de palets, adaptées à la restauration collective
- la ligne artisanale de confiseries faites à la main, aussi appelée "l'École du Chocolat", commercialisée sous la marque "Amanase"

Les **autres ingrédients** utilisés dans la fabrication du chocolat sont fournis comme suit :

- Lait en poudre d'Allemagne : certifié biologique et Demeter. Il n'y a pas de lait bio au Ghana ou dans les pays africains. Fairafric a lancé une nouvelle recette de chocolat végan avec du lait de cajou.
- Sucre de canne du Mozambique : certifié biologique et équitable (Fairtrade)
- Sel de mer d'Afrique du Sud : certifié biologique et équitable (Fairtrade)
- Noisettes d'Azerbaïdjan et de Turquie : certifiée biologique et équitable (Fairtrade)
- Amandes de Palestine : certifiées biologiques. Amandes d'Espagne : certifiées biologique, équitable (Fairtrade) et Demeter
- Poudre de Tigernut du Niger : certifiée biologique
- Poudre de moringa du Ghana : certifiée biologique
- Poudre de baobab du Ghana : certifiée biologique
- Noix de cajou du Ghana : certifiée biologique
- Mangue et ananas du Ghana de l'entreprise HPW : certifiés biologique et équitable (Fairtrade)

Crédit photo : FADM – Aude Lorion, 2024

La gouvernance et l'organisation collective

Fairafric

Fairafric AG est une **entreprise étrangère basée en Allemagne,** à Munich. Sa filiale Fairafric Ghana Limited est détenue à 100% par Fairafric AG, elle-même détenue par ses actionnaires. L'entreprise a encore le statut de start-up, elle ne commence à être rentable que depuis cette année (2024).

Fairafric Ghana Limited est directement responsable de toutes les questions opérationnelles liées à la production du chocolat et au fonctionnement de la chocolaterie. L'équipe salariée de Fairafric Ghana (145 personnes) est entièrement composée de ghanéens et ghanéennes, y compris le directeur général. En Allemagne, l'équipe est constituée par 4 salarié· es uniquement. Si le siège social est basé à Munich, en réalité, les employé· es n'y ont pas de bureaux, ils et elles sont en télétravail. L'équipe en Allemagne s'occupe de la commercialisation des produits en Europe. Pour Fairafric Ghana, ce sont des client· es. La chocolaterie produit en fonction de leurs commandes. Fairafric Ghana vend le chocolat produit à Fairafric AG qui se charge de trouver les débouchés.

« Il s'agit d'une affaire germano-ghanéenne, c'est ainsi que nous décrivons notre société. »

Michael Marmon-Halm, Directeur général de Fairafric Ghana

Les objectifs et orientations sont discutées entre les deux entités, Ghana Limited et Fairafric AG, à chaque début d'année. Une fois un accord trouvé, les informations sont transmises aux membres de l'équipe. Une réunion hebdomadaire, tous les mardis, a lieu entre Michael, directeur général de Fairafric Ghana, et Hendrik, président directeur général de Fairafric AG, afin d'être toujours en phase et de discuter les questions en suspens. Des bilans trimestriels, semestriels et annuels sont réalisés.

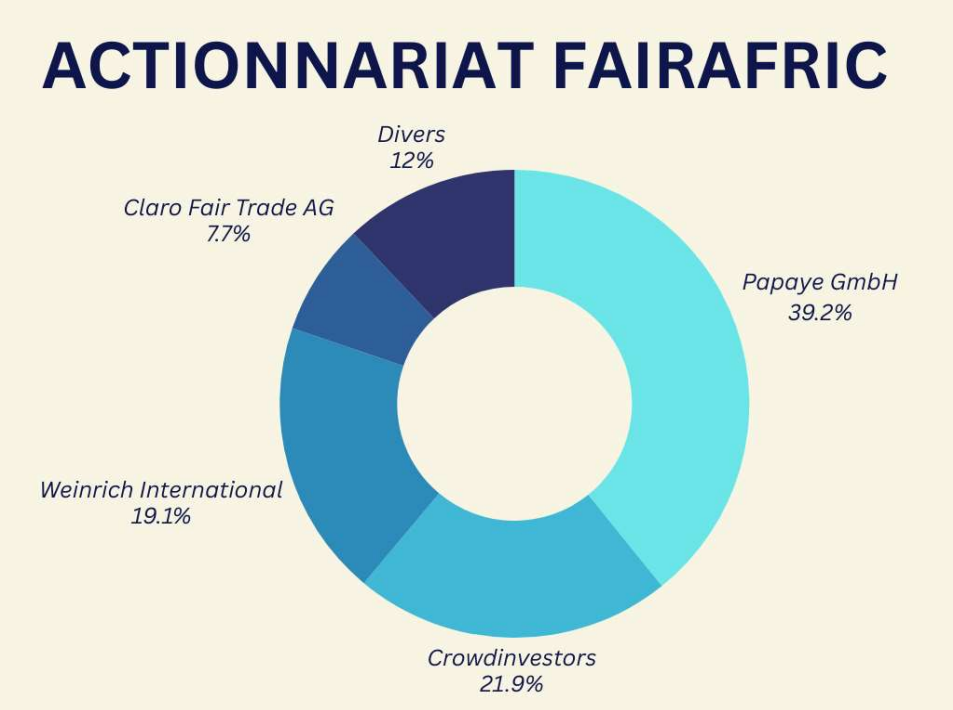
Juridiquement, Fairafric est constitué sous forme de **Société Anonyme** (SA) à directoire et conseil de surveillance.[54]

- Le **directoire** (*management board*) est composé des directions exécutives, il est présidé par le PDG de Fairafric AG, Hendrik Reimers, et s'y trouve aussi, en fonction des sujets, Michael Marmon-Halm, directeur de Fairafric Ghana. Il se réunit deux fois par semestre.
- Le **conseil de surveillance** (*supervisory board*) est composé de 7 membres, les actionnaires principaux, dont 2 femmes. Il est présidé par Wolf-Rüdiger Daetz, qui a une solide expérience en direction financière et opérations internationales. Il y siège aussi Cord Budde, propriétaire de Ludwig Weinrich (chocolatier allemand), et Marie-Claire Pellerin, PDG de Claro (organisation suisse de commerce équitable)[55]. Il est nommé pour 5 ans et sa tâche principale est de contrôler et de conseiller le directoire.

[54] Fairafric becomes an AG, Fairafric.

[55] Fairafric shares 2022, Fairafric.

Sur le plan opérationnel, le directoire est plus impliqué, tandis que le conseil de surveillance s'occupe davantage des questions stratégiques. La structure est conçue pour permettre la communication et le compromis entre les deux instances.
La forme juridique de Société Anonyme permet la vente d'actions pour obtenir des investissements plus facilement et rapidement. Fairafric AG est aujourd'hui la propriété de nombreuses parties prenantes : 1 262 investisseurs individuels issus des campagnes de financement participatif (*crowfunding*) détiennent 21,83% des parts de Fairafric AG. Papaye GmbH est une SARL dirigée par Hendrik Reimers, fondateur de Fairafric. L'objectif est de faire des client· es de Fairafric un **réseau de copropriétaires**.



- **Serendipalm** :

Serendipalm est géré par une équipe professionnelle entièrement ghanéenne, sous la direction du directeur général (Ghanéen également), Safianu Moro, avec le soutien de l'équipe opérationnelle de l'entreprise mère, Dr Bronner's. L'équipe administrative de Seredipalm est composée de 28 salarié·es, mais l'organisation emploie aussi 400 travailleurs et travailleuses pour opérer les moulins à huile de palme, ainsi que 76 technicien·nes agricoles.

Le **conseil d'administration** comprend le directeur général de Serendipalm, Safiano Moro, l'équipe de direction composée de 9 membres de l'équipe pour chaque département, et David Bronner, petit-fils d'Emmanuel Bronner, fondateur de Dr Bronner's. Il se réunit tous les trimestres.

Une **Assemblée Générale** avec tous les membres de la coopérative a lieu chaque année (en décembre). Elle rassemble les producteurs et productrices ainsi que les travailleurs et travailleuses et l'équipe de direction. Elle discute les objectifs de l'année, la stratégie à suivre,

les progrès réalisés, les défis qui se sont présentés au cours de l'année… Les projets collectifs de développement communautaire à réaliser grâce à la prime de commerce équitable sont également discuté en assemblée générale.
Plus spécifiquement, un **Comité du Commerce Équitable**, composé de producteurs et productrices élues et des salarié·es référent·es de Serendipalm (*Fair Trade manager*), décide de l'utilisation des fonds venant de la prime de commerce équitable en fonction des besoins des différentes communautés.

En ce qui concerne la collecte et la vente des fèves de cacao, chaque communauté élit son ou sa **"*Purchasing Clerk*" (commis aux achats)**, c'est-à-dire la personne responsable de l'achat des fèves pour le compte de la société d'achat agréée par le Cocobod. Le ou la *purchasing clerk,* ainsi élu·e par la communauté, reçoit une formation par la société d'achat pour qu'il ou elle puisse aller collecter le cacao auprès de ses pairs, les producteurs et productrices, en effectuant un contrôle qualité et en respectant les exigences de traçabilité. Dans la région Ashanti, les familles productrices de la coopérative Tanobia (388 producteurs et productrices) sont organisées en 30 communautés différentes. Dans la région de l'Est, ce sont 6 communautés (pour 154 producteurs et productrices).

II- Le développement local et la création d'opportunités

• Qui sont les producteurs et productrices de cacao de la filière ?

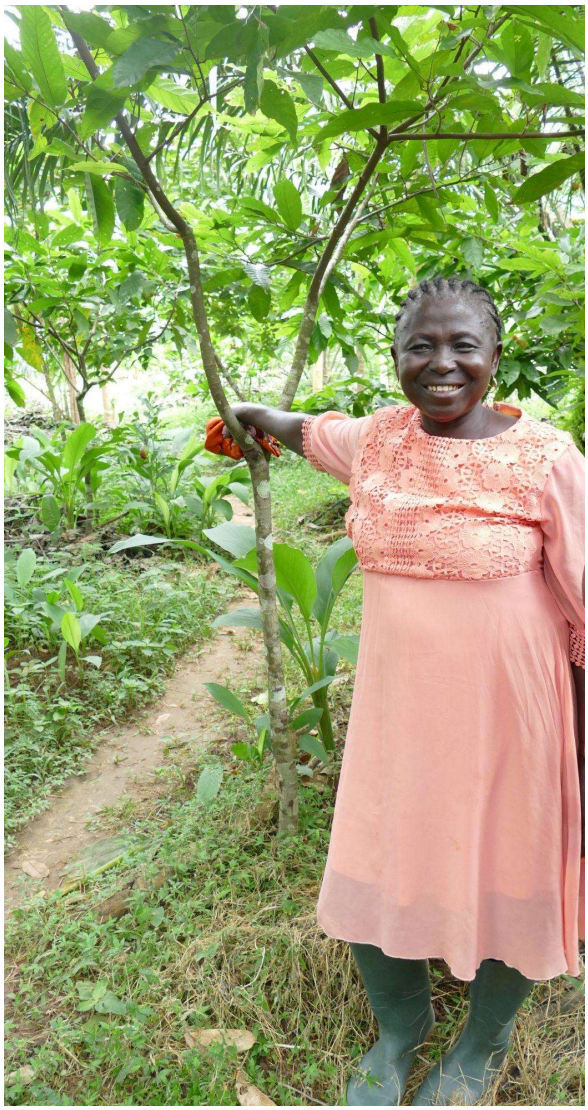
La plupart des producteurs et productrices de Serendipalm ont à la fois une production de cacao et d'huile de palme. Les parcelles de palmiers à huile et de cacaoyers sont séparées, sauf dans les cas de culture en agroforesterie dynamique. Il s'agit de petites parcelles familiales de moins de 5 hectares, il n'y a pas de grandes monocultures. Toutes les familles productrices ont aussi des cultures vivrières : manioc, banane, plantain, cocoyam, maïs, etc.

60 à 65% des producteurs et productrices sont locataires et non propriétaires de leurs terres. Selon le **système foncier** en vigueur sur la parcelle, le ou la productrice doit verser la moitié ou les deux tiers de sa récolte au propriétaire de la terre. Dans la majorité des cas, il s'agit de la moitié de la récolte. En fonction de l'accord prévu avec le ou la propriétaire, la famille productrice partage directement les fèves de cacao ou bien l'argent issu des fèves.

La **moyenne d'âge** des producteurs et productrices de cacao de Serendipalm se situe entre 52 et 55 ans. En effet, la population agricole est vieillissante et peu de jeunes se lancent dans la culture du cacao.

Nous avons réalisé ci-dessous quelques **portraits de producteurs et productrices** rencontré·es à Asuom, dans la région de l'Est. Leur revenu est calculé en fonction du prix du cacao en vigueur à la date de l'enquête en juillet 2024, soit 2 070 cédis (132 euros) pour un sac de 64 kg de fèves de cacao (soit 2 064 euros la tonne). Rappelons que ce prix est fixé par le gouvernement. La prime de commerce équitable est de 10 % de la valeur totale des fèves vendues. Elle est versée à Serendipalm par la société d'achat agréée. La prime d'agriculture

biologique est également de 10 % et elle est payée directement au producteur ou à la productrice.



- Maxwell Abuskroa est le père de 5 enfants et travaille 2,2 hectares de terre. Il est "*purchasing clerk*" (commis aux achats) de sa communauté. Sa principale source de revenus est l'huile de palme. Il a produit cette année 13 sacs de cacao, soit un revenu de 1 603 euros, plus la prime bio d'environ 160 euros.

- Stephan Asante est père de 5 enfants et travaille 0,6 hectares de terre. Cette année à cause de la pourriture noire (maladie fongique), il n'a produit que 10 kg de cacao, ce qui ne remplit même pas un sac… Mais il compte sur l'huile de palme qui est sa principale source de revenu.

- Naomi Mamie est mère de 6 enfants et elle travaille 6 hectares de terres. Elle est aussi artisane : les bijoux qu'elle vend au marché sont sa principale source de revenus. Elle a pu produire cette année 6 sacs de cacao, soit un revenu de 740 euros, plus la prime bio d'environ 74 euros.

- Mary Abeatu est mère de 10 enfants et cultive 4 hectares de terres. Les 20 sacs de cacao qu'elle a produits cette année ne la satisfont toujours pas. Son revenu du cacao est de 2 468 euros cette année, plus 247 euros de prime bio. Sa principale source de revenu est le palmier à huile.

- Alex Budu est père de 6 enfants et cultive 1,8 hectare de terres. Sa principale source de revenus est le cacao, mais il produit aussi de l'huile de palme. Il a produit cette année 10 sacs de fèves de cacao, soit un revenu de 1 233 euros, plus 123 euros de prime bio.

- Gabriel Telteh est père de 3 enfants, il a 2 parcelles de terres pour un total de 4 hectares. Il a produit cette année 40 sacs de cacao, pour un revenu de 4 931 euros, plus 411 euros de prime bio. Sa principale source de revenu est le palmier à huile.

Remarque : pour la même surface agricole, Mary produit 20 sacs tandis que Gabriel en produit 40. Cette différence peut s'expliquer par des facteurs liés aux inégalités de genre. Une étude d'Oxfam confirme cette tendance : ses résultats montrent une différence significative dans le nombre moyen de sacs produits par les producteurs et les productrices, les producteurs hommes déclarant presque une quantité double de cacao.[56] En effet, les femmes ont souvent

[56] "*Towards a living income for cocoa farmers in Ghana, Assessing companies' efforts to date*", Oxfam International, 2023.

moins de ressources pour investir dans une productivité plus élevée (main d'œuvre, engrais, (bio)pesticides…).

Crédit photo : FADM – Aude Lorion, 2024

Les limites d'un marché contrôlé par le Cocobod ?

« Le prix offert par le gouvernement n'est pas suffisamment compensatoire. Les coûts de production augmentent. Il n'est pas assez rémunérateur. »

Discussion avec les producteurs et les productrices.

Pour la direction de Serendipalm, le gouvernement pourrait mieux faire en termes de prix à la production. Même si depuis 2 ou 3 ans, il augmente substantiellement, un prix plus élevé est nécessaire pour rentabiliser pleinement les investissements des producteurs et productrices. Ce sont les primes biologique et équitable qui permettent d'augmenter significativement les revenus des familles productrices.

Cependant, la question du **manque de liquidités** du marché, en particulier du marché équitable, se pose aussi. Le Cocobod finance l'achat des fèves de cacao en fournissant des fonds aux sociétés d'achats agréées. Mais souvent, l'institution tarde à livrer les fonds, et les sociétés d'achat doivent se tourner vers des sources externes de financement. Parfois, elles se trouvent dans l'impossibilité pure et simple de financer l'achat des fèves. C'est ce qu'il s'est passé pour la coopérative de Tanobia à la fin de la saison dernière qui avait pourtant produit 220 tonnes de fèves. Lorsque les sociétés d'achat avec lesquelles travaillent Serendipalm

n'obtiennent pas les fonds à temps, les producteurs et les productrices sont obligées de vendre une partie de leurs fèves en conventionnel.

• Le renforcement des capacités et la diversification des revenus des producteurs et productrices

● Le renforcement des capacités des producteurs et productrices

Les producteurs et productrices de Serendipalm sont accompagné·es sur la **mise en place de bonnes pratiques agricoles** par 76 technicien·nes agricoles : maintien de la fertilité du sol, d'une eau saine et d'arbres dans le paysage. Certains d'entre eux et elles sont également producteurs ou productrices, ce qui leur permet de parler de pair à pair. Ils et elles donnent des formations aux normes de production biologique et équitable, la gestion de la traçabilité, la santé et la sécurité au travail, la prévention des risques, la gestion des ressources naturelles et la préservation de l'environnement. Ces dernières années, la plupart des formations ont porté sur la **protection et la plantation d'arbres** afin d'assurer un bon microclimat dans les exploitations et les communautés. Les formations sur la préservation de l'environnement se font aussi dans le contexte des destructions liées à l'exploitation minière illégale.

Serendipalm a mis en œuvre un programme avec le soutien de la banque de développement allemande DEG, pour aider les agriculteurs à améliorer la qualité du cacao, notamment en installant des **tables de séchage dans les communautés** et en soutenant la **taille professionnelle des cacaoyers**, afin d'augmenter les rendements. Une équipe technique d'ouvriers agricoles qualifiés a été mise en place pour aider les agriculteurs à tailler leurs arbres. Plus de 700 ha de cacao ont été taillés au cours des trois dernières années.

La mise en place de bonnes pratiques agricoles permet d'augmenter les revenus des producteurs et productrices, en créant un écosystème sain. Les avantages économiques, sociaux et environnementaux se renforcent alors mutuellement.

> « Nous aidons les familles productrices à améliorer leurs rendements, notamment à travers les pratiques de gestion des maladies et des parasites. Ainsi, si elles obtenaient avant un demi-sac, elles peuvent maintenant passer à un sac, voire plus. En les aidant à maximiser le potentiel de leurs exploitations, elles seront mieux loties par rapport aux pratiques qu'elles avaient l'habitude d'adopter. »
>
> Entretien avec Safianu Moro, Responsable qualité de Serendipalm.

● La diversification des revenus

Au-delà de payer des primes plus élevées pour les certifications biologique et équitable, une opportunité importante d'augmenter les revenus des producteurs et productrices est de diversifier leur sources de revenus, notamment à travers les **pratiques d'agroforesterie**. La culture intercalaire du cacao avec d'autres cultures permet d'avoir une diversité de produits agricoles et également de fournir de l'ombre et des clôtures (en particulier dans la phase de

croissance des semis de cacao). Les producteurs et productrices dépendent des cultures vivrières pour leur subsistance économique. En augmentant leur production de manioc, maïs, cocoyam, plantain, curcuma, gingembre, noix de cajou, ananas, ils et elles peuvent aussi les vendre localement. La sécurité alimentaire est renforcée et les agriculteurs sont moins affectés par les fluctuations des prix.

Le développement des pratiques d'agroforesterie est un objectif clé des stratégies de Fairafric et Serendipalm pour offrir des sources de revenus durables aux familles productrices. La formation est le principal moyen par lequel Serendipalm accompagne la diversification, tandis que Fairafric paie une prime spécifique supplémentaire pour encourager les pratiques d'agroforesterie. A terme, Fairafric espère créer un marché pour ces productions vivrières, en s'approvisionnant auprès des producteurs et productrices directement pour réaliser les recettes de chocolat incorporant de la mangue séchée ou des noix de cajou.

Un autre potentiel important de diversification des revenus est la **création de valeur ajoutée avec les sous-produits du cacao** tels que le jus, le placenta (la partie centrale de la cabosse qui tient les fèves et leur pulpe ensemble), les fèves immatures et les coques de cacao. Ces sous-produits sont des matières premières pouvant être transformées en produits tels que des savons, des pommades, du compost. Dans la région où est implantée Fairafric, les femmes productrices fabriquent notamment à partir des coques de cacao brûlées le "**savon noir**", savon traditionnel ghanéen, et le vendent sur les marchés locaux à côté des productions vivrières.

• La prime de développement et les projets collectifs

Comme vu plus haut, les primes permettent de faire la différence pour les revenus des producteurs et productrices dans un contexte de prix régulé par le gouvernement. Plusieurs primes sont payées par Fairafric, pour un total de 692,34 dollars par tonne de fèves de cacao ou même 842,34 dollars si le cacao est cultivé en agroforesterie :

- une prime biologique de 300 dollars versée directement aux producteurs et productrices
- une prime biologique de 360 dollars versée à Serendipalm, la coopérative
- une prime "climat" pour les pratiques d'agroforesterie de 150 dollars versée aux producteurs et productrices cultivant en agroforesterie
- une prime de commerce équitable de 32,34 dollars versée au fonds de commerce équitable de la coopérative

Fairafric a fait le choix de payer une prime biologique plus élevée que la prime équitable car celle-ci est versée directement aux producteurs et productrices, et non au fonds de développement de la coopérative. Cela répond au besoin pressant des producteurs et productrices de recevoir un montant plus élevé pour leurs fèves dans un contexte d'inflation forte au Ghana ces trois dernières années.

Le comité de commerce équitable de Serendipalm, composé de représentant·es élu·es de chaque communauté, décide de l'allocation de la prime de commerce équitable aux différents projets de développement communautaire. Le comité examine les propositions qu'il reçoit des communautés, les défis qui se posent pour les familles productrices. Il établit des priorités en fonction des fonds disponibles et des urgences. Par exemple, pendant le Covid, certaines

activités ont dû être arrêtées au profit de l'aide d'urgence. Le comité se réunit au minimum 4 fois par an, voire tous les mois. Voici des exemples de projets achevés grâce à la prime :

- **Entretien des parcelles** : l'année dernière, la moitié de la prime de commerce équitable a été utilisée dans cet objectif. Cela permet de financer, par exemple, le désherbage.
- **Financement de bourses d'études** pour les enfants des producteurs et productrices pour accéder à l'enseignement supérieur : depuis 2018, les bourses ont bénéficié à 60 enfants pour débuter des études dans diverses domaines (pharmacie, ingénierie, commerce, comptabilité, enseignement…). Au moment de l'enquête, l'une d'elles, venant juste d'obtenir son diplôme en droit, est venue remercier la coopérative.
- **Accès à l'eau potable** : des systèmes de forage mécanisé ont été installés dans 8 communautés. De 50 à 60 mètres de profondeur, ils comportent une pompe et un réservoir.
- **Construction ou rénovation d'écoles** : A Asuom, une école maternelle Montessori capable d'accueillir 150 enfants a été construite. La plupart des enfants accueilli·es par l'école sont les enfants et les petits-enfants des producteurs et productrices ou du personnel, mais l'école est également ouverte aux autres enfants de la ville.
- **Constructions d'hôpitaux et de maternités**, achat d'équipements de laboratoire
- **Constructions de centres communautaires** pour les rassemblements et les réunions
- **Constructions de centres de formation** : ces centres permettent d'accueillir les grands groupes de producteurs et productrices pour délivrer les formations aux pratiques agricoles.
- **Distribution de fournitures scolaires** pour les enfants (articles de papeterie) et d'ordinateurs pour les étudiant·es
- **Installation d'éclairage nocturne** dans les rues
- **Rénovation de stations de police**

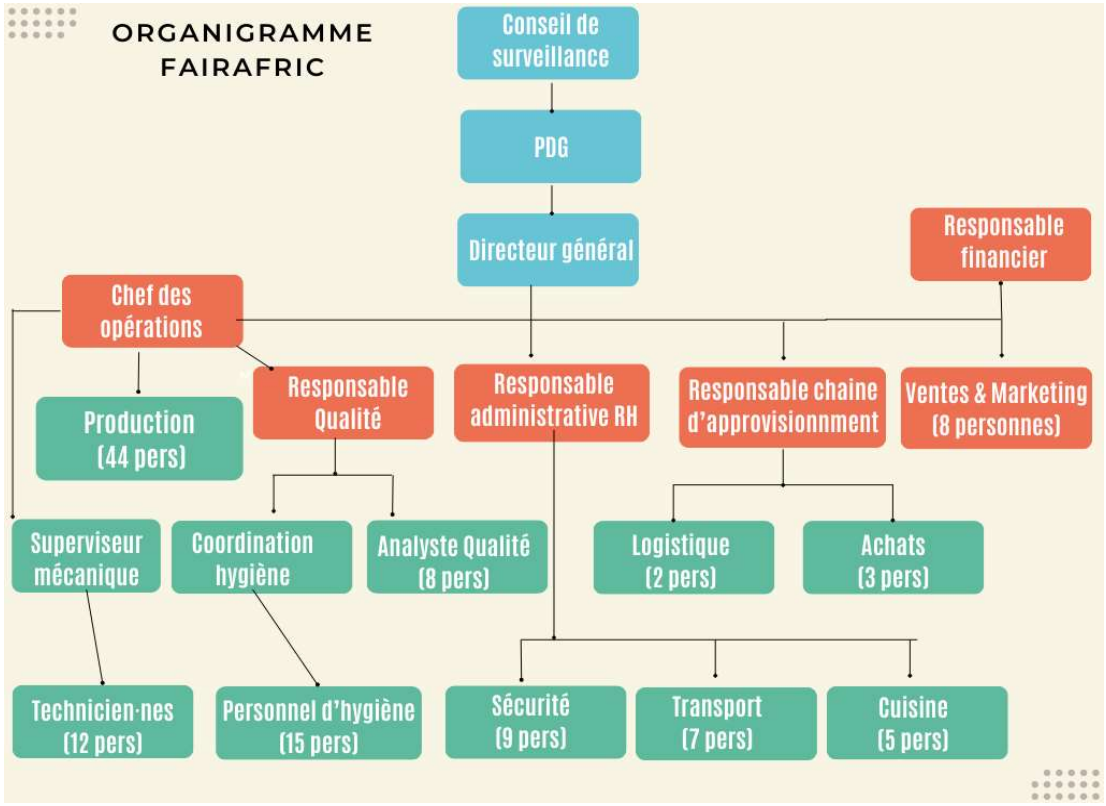
Réservoir d'eau pour stocker l'eau issue du système de forage. Crédit photo : Serendipalm.

La création d'emplois locaux et "l'École du chocolat"

La création d'emplois locaux

La chocolaterie Fairafric est rapidement devenue une source importante d'emplois locaux dans la région de Suhum où elle est implantée. Dans un contexte où les milieux ruraux manquent en général cruellement d'opportunités, la **création d'un bassin d'emplois en pleine ruralité** permet aux habitants et habitantes de la région, et notamment aux jeunes, de ne pas quitter de manière forcée leur communauté pour aller chercher du travail en ville - travail que bien souvent ils et elles ne trouvent pas.

Fairafric compte au total environ **150 employé·es**. Le département de la production (incluant les trois lignes de production) emploie 44 personnes. Le département du contrôle de la qualité emploie 25 personnes, il inclut la qualité, l'hygiène et le contrôle des certifications (bio, équitable). Le département technique emploie 13 personnes pour l'électricité, la mécanique, l'entretien des équipements. Le département administratif et ressources humaines emploie 27 personnes, y compris le personnel travaillant au transport, à la sécurité et à la cuisine. 16 gèrent les activités de ventes et marketing (8 personnes), comptabilité et finances (2 personnes) et chaîne d'approvisionnement (6 personnes). L'équipe de management est composée de 6 managers, plus le directeur général. Enfin, il faut ajouter le staff temporaire saisonnier qui comprend 33 personnes actuellement, et qui évolue selon l'importance des commandes (plus d'emplois à la période précédant les fêtes de fin d'année par exemple). Il faut ajouter également la **création indirecte d'emplois** à travers les prestataires de services, les entreprises de construction d'équipements, de fabrication des matériaux, ainsi que les organisations productrices qui fournissent les autres ingrédients au Ghana.



70% des personnes occupant les emplois moyennement qualifiés (production, qualité, sécurité, transport, cuisine) sont **originaires de la région de Suhum**, et 100% pour le staff temporaire. Les emplois plus qualifiés de management et administration attirent depuis les villes environnantes ou la capitale Accra.

Chaque jour, Fairafric reçoit un grand nombre de candidatures des communautés alentour. Elles sont entrées dans un système pour constituer un **vivier de candidat·es** contacté·es en fonction des besoins. Il n'est pas nécessaire que la personne ait obtenu un diplôme ou fait des études supérieures. Les seules exigences sont la maîtrise de l'anglais et des capacités d'analyse de situation. En effet, le personnel recruté est entièrement formé sur place.

Crédit photo : FADM – Aude Lorion, 2024

Salaires décents :

Les employé·es de Fairafric sont payé·es **4 fois plus que le salaire minimum** en vigueur au Ghana. Ils et elles sont payées environ 88,97 euros par mois, tandis que le salaire minimum est à 21,36 euros par mois. Les cadres de Fairafric sont payé·es entre 164 et 182 euros par mois.

Formations professionnelles :

Chaque salarié·e a un **plan de formation** à suivre avant la fin de l'année en fonction du poste qu'il ou elle occupe. La formation en matière de santé et de sécurité est obligatoire pour toutes et tous.

- pour le département production : opérations avancées sur les machines, optimisation de la chaîne de production, gestion des stocks, gestion de la documentation et de l'information, etc.
- pour le département technique : maintenance de l'unité de réfrigération, fonctionnement de la chaîne de production, installation d'énergies renouvelables, efficacité énergétique, instrumentation et contrôles, etc.
- pour le département qualité : sécurité alimentaire, pratiques générales de fabrication, préparation aux situations d'urgence, points de contrôle critiques, allergènes, etc.
- pour le département administratif : sécurité, gestion des situations d'urgence, comptabilité (budgétisation, gestion, effet des variations des taux de change), ressources humaines (accueil et services à la clientèle, rédaction de rapports), marketing (étude de marché, photoshop, graphisme), etc.
- Transport : gestion des risques, gestion des limitations de vitesse, signalisation routière, etc.
- Cuisine : manipulation et stockage des aliments, hygiène, développement de recettes, etc.

Services sociaux pour les employé·es :

Le transport du personnel du domicile à la chocolaterie et de la chocolaterie au domicile est assuré par un **service de minibus** Fairafric. Plusieurs minibus circulent de manière rotative avec des points de descente et de montée dans les différentes communautés environnantes.

Au sein de la chocolaterie, la **nourriture est gratuite** pour tout le personnel. Une cuisine avec un grand réfectoire est ouverte en continu et propose des petit-déjeuners, déjeuners et dîners en s'adaptant à l'emploi du temps du personnel. Les approvisionnements sont réalisés dans les communautés agricoles de la région. Le réfectoire est aussi un lieu convivial où tout le monde peut se retrouver dans une ambiance festive.

De plus, une **assurance santé** a été mise en place par l'entreprise pour les employé·es et les personnes à sa charge immédiate (enfants, femme ou mari). Un accord avec l'hôpital public de Suhum a été conclu : lorsqu'un membre du personnel est malade, la facture est envoyée directement à l'entreprise qui paie les frais. Chaque employé·e dispose d'un montant forfaitaire de remboursement à l'année, mais en général les salarié·es ne dépassent jamais la moitié de ce montant.

- **L'Ecole du Chocolat**

L'Ecole du Chocolat est en réalité la ligne de production de confiseries artisanales (comme les morceaux de mangues ou ananas séchés trempés dans le chocolat par exemple) commercialisées sous la marque Amanase. Lors de la création de cette ligne de production, l'idée était de **former les jeunes à la fabrication de chocolat** de manière artisanale. L'École du Chocolat a commencé en formant 5 personnes en 2021. Aujourd'hui, 55 personnes sont formées et travaillent sur cette ligne artisanale (16 permanent·es, le reste étant un personnel saisonnier).

Crédit photo : FADM – Aude Lorion, 2024

Pour la plupart des jeunes employé·es, il s'agit de leur premier emploi. Ils et elles sont souvent très jeunes, ont fini le lycée récemment et cherchent à **financer leurs études supérieures**. Lorsque les jeunes arrivent dans l'École, ils et elles sont réparti·es entre les différents membres de l'équipe pour avoir chacun·e un·e mentor et être formé·es. Les jeunes acquièrent non seulement les savoir-faire de la production artisanale de chocolat, mais aussi les savoir-être nécessaires au monde du travail de manière générale (sens du détail, rapidité d'apprentissage, capacités d'adaptation…). Après 6 mois, la personne est recommandée pour ses futurs employeurs. Certaines sont recrutées de manière permanente à Fairafric (5 personnes cette année par exemple). L'Ecole du Chocolat est en réalité une initiative d'insertion de la jeunesse rurale de la région de Suhum.

Les jeunes sont en grande majorité **originaires de familles productrices** ou de commerçant·es. Ils et elles s'investissent dans les plantations familiales en parallèle, mais préfèrent travailler à côté afin d'obtenir un revenu supplémentaire. C'est donc la seconde génération, fils et filles de producteurs et productrices, qui est formée à la fabrication de chocolat. A noter : Alors qu'un grand nombre des employé·es de Fairafric sont des hommes -

mise à part le département administratif où il y a une majorité de femmes -, la ligne de production artisanale emploie surtout des **jeunes femmes**.

« La plupart des producteurs et productrices de cacao ne savent même pas ce qu'est le chocolat. Ici, à Suhum, il n'est pas courant de manger du chocolat, c'est considéré comme une chose chère qu'on ne s'autorise qu'une fois. Les gens préfèrent dépenser de l'argent pour de la nourriture plus consistante.
[...] Pourtant, dans cette région, partout où vous passez, vous voyez du cacao. Il est fascinant de constater que la plupart des personnes, même si elles font pousser du cacao sur leur terrain, ne savent pas comment les fèves sont traitées et transformées en chocolat… C'est pourquoi, lorsque les personnes viennent ici et voient le processus, elles apprécient vraiment. Les jeunes adorent à 100 %. Elles sont très fières ».

Mayqueen Serwaa Frimpong, Directrice de la production chez Fairafric Ghana.

III- La protection de l'environnement

• Les bénéfices de l'agriculture biologique

Depuis 2013, Serendipalm a permis à plusieurs centaines de producteurs et productrices de cacao de passer à une production biologique de cacao. Pour aider les producteurs et productrices à se convertir à l'agriculture biologique, Serendipalm a tout d'abord fourni du pyrèthre, un **insecticide naturel** à base de plantes accepté par les règles de l'agriculture biologique. La coopérative a également mis au point une recette de biopesticides à base de graines de neem. Fairafric participe également à la subvention d'engrais biologique pour les exploitations de Serendipalm.

La mise en œuvre de méthodes biologiques ne se limite pas à l'abandon des engrais, pesticides et herbicides de synthèse. Serendipalm est aussi certifiée **agriculture biologique régénérative** (ROC) par la *Regenerative Organic Alliance* (ROA). Il s'agit de mettre en œuvre une agriculture régénératrice pour restaurer les écosystèmes et la fertilité des sols, et ainsi augmenter la rentabilité des exploitations. La stratégie de Serendipalm est basée sur la **formation et l'accompagnement des producteurs et productrices** pour améliorer l'entretien de leurs parcelles. Selon l'équipe technique de Serendipalm, l'amélioration des rendements dépend avant tout des connaissances acquises par les producteurs et les productrices, et de l'attention qu'ils et elles accordent à leur plantation. La coopérative a travaillé sur la boucle des nutriments à travers le retour de tous les déchets de biomasse issus de la production dans les champs pour être utilisés comme paillage. Les producteurs et productrices ont été formé·es pour améliorer la ventilation des plantations de cacao afin de réduire les attaques de parasites tout en utilisant des méthodes biologiques.

Une des principales barrières à la conversion à l'agriculture biologique est le coût. Le **coût du désherbage** est plus élevé dans l'agriculture biologique. Dans l'agriculture conventionnelle, il suffit d'appliquer un désherbant tous les 6 mois. En bio, il faut désherber manuellement au moins trois fois par an. Il devient donc nécessaire d'embaucher de la main-d'œuvre saisonnière. Les premiers projets issus de la prime de commerce équitable ont donc servi pour accorder des **prêts d'entretien** aux producteurs et productrices pour les aider à financer le désherbage et le paillage de leurs terres.

Les changements positifs observés par les producteurs et productrices de cacao suite à la conversion à l'agriculture biologique sont nombreux : amélioration des rendements, bénéfices sur la santé, augmentation de la biodiversité…

« Lorsque vous utilisez des intrants conventionnels, vous devez attendre au moins deux semaines avant de pouvoir retourner à la ferme pour récolter le cacao ou les cultures vivrières. En effet, les résidus chimiques ont besoin de temps pour être complètement dissous, sinon les récoltes ne sont pas propres à la consommation. Avec l'agriculture biologique, il n'y a pas de danger à toucher les cabosses et on peut cueillir les fruits au bout de quelques jours.»

Equipe technique de Serendipalm.

« L'agriculture biologique maintient le sol en vie, elle ne tue pas la faune et la flore. Elle ajoute des nutriments au sol pour que les plantes puissent les absorber. Dans les fermes biologiques, on trouve des escargots et des champignons parce qu'on n'applique pas de désherbants ou d'insecticides. Ce n'est pas le cas dans les exploitations conventionnelles. Les insectes qui pollinisent le cacao et les micro-organismes qui contribuent à la qualité des sols sont en sécurité. L'air est également sain à respirer.»

« Le rendement est normalement bon. La plante utilise sa propre force pour fructifier. Dans l'agriculture biologique, on ne pratique pas l'agriculture sur brûlis. On plante directement sur le sol après avoir enlevé les mauvaises herbes. Les rendements de ces exploitations sont bien meilleurs que ceux des exploitations où l'on pratique l'agriculture sur brûlis, en raison de l'apport de matière organique.»

« En ce qui concerne la santé des producteurs et productrices, l'agriculture biologique est plus sûre que l'agriculture conventionnelle. Nous avions l'habitude d'avoir des problèmes avec les produits chimiques, comme l'empoisonnement. Un producteur qui pratiquait l'agriculture conventionnelle est même décédé. Il est allé à l'hôpital et on lui a demandé s'il avait pris du poison… »

Discussions avec les producteurs et productrices de Serendipalm.

- **L'agroforesterie dynamique**

L'agroforesterie dynamique (DAF) est une méthode agricole où l'on trouve sur une même parcelle de terre des **cultures mixtes stratifiées** de cacao et palmier à huile, avec des arbres à bois et à fruits (mangue, agrume, goyave), ainsi que de plantes telles que la banane, le manioc, l'avocat, le maïs, le gingembre ou le curcuma. L'habitat originel du cacaoyer dans la forêt tropicale est ainsi imité. Les différentes espèces végétales se complètent et s'entraident. Par exemple, les arbres offrent de l'ombre et des nutriments aux autres plantes, tandis que les légumineuses fixent l'azote dans le sol, augmentant ainsi la fertilité. Le système est dit « dynamique » parce qu'il évolue constamment au fil du temps : quand une parcelle agroforestière se développe et se densifie, certaines plantes comme les bananiers peuvent disparaître et laisser la place à d'autres plus adaptées à un moindre ensoleillement. La DAF est caractérisée par une **forte production de biomasse**, permettant la diversification des productions agricoles. Elle utilise spécifiquement la coupe des plantes pour les maintenir dans un bon état de santé.

Crédit photo : FADM – Aude Lorion, 2024

Le déploiement de ces systèmes de production est un **défi au niveau technique et financier**. Le coût moyen d'installation est estimé à 2 300 euros par hectare, notamment du fait de l'acquisition des semis et du besoin en main d'œuvre qualifiée[57]. Il nécessite aussi l'accompagnement et la formation des producteurs et productrices[58].

Depuis 2016, Serendipalm a commencé à soutenir les familles productrices pour mettre en place l'agroforesterie dynamique dans les parcelles. Initialement, le **programme**

[57] Etude "*Réguler les filières et les échanges commerciaux pour des systèmes alimentaires durables et équitables*", Commission Agriculture et Alimentation, Coordination Sud, 2023.

[58] "Dynamic agroforestry : a transformative approach to Ghana's conventional cocoa cultivation practices", Cocobod, April 2024.

d'agroforesterie a été lancé en coopération avec les expert·es germano-bolivien·nes d'Ecotop, entreprise de consultance spécialisée dans le développement de l'agroforesterie, avec le soutien de la banque de développement allemande (DEG). Pour former les producteurs et les productrices, la coopérative a d'abord créé deux fermes de démonstration. Une équipe de 76 technicien·nes agricoles les accompagnent dans l'installation de systèmes agroforestiers. Serendipalm aide également à la commercialisation des sous-produits issus des systèmes agroforestiers (bananes, curcuma…). A l'heure actuelle, environ 300 hectares sont cultivés en agroforesterie dynamique, bénéficiant à 430 producteurs et productrices.

L'agroforesterie dynamique (DAF) a de nombreux bénéfices reconnus :

- **Conservation de la biodiversité** : en imitant l'écosystème naturel, elle augmente la biodiversité et offre un habitat à un large éventail d'espèces végétales et animales. Cela renforce la résilience de l'écosystème et favorise la pollinisation.
- **Santé et fertilité des sols** : La présence d'espèces végétales diverses contribue à améliorer la fertilité et la structure du sol, prévenant ainsi son érosion. Les feuillages et branchages élagués sont utilisés pour créer de la biomasse sur le sol, favorisant le cycle des nutriments et l'humidité du sol.
- **Moyens de subsistance pour les familles productrices** : Serendipalm a constaté que les systèmes agroforestiers permettent d'obtenir des rendements 2 à 3 fois supérieurs à ceux des monocultures de cacao, même bien entretenues, et ce tout au long de l'année. Les cultures vivrières sur la même parcelle de terre contribuent à la sécurité alimentaire et peuvent apporter un revenu supplémentaire. Cela réduit la dépendance à l'égard d'un seul produit.
- **Résilience climatique** : L'intégration d'arbres dans les systèmes DAF permet de limiter les effets du changement climatique par la régulation de la température et de l'humidité. Les cultures résistent mieux aux épisodes de sécheresse. La plantation et la croissance plus étendue des arbres permettent de séquestrer du dioxyde de carbone, atténuant ainsi le changement climatique.
- **Lutte contre les parasites** : La biodiversité importante régule les parasites, notamment le champignon de la pourriture brune et les mirides, insectes piqueurs-suceurs. Certains des arbres utilisés sont des ennemis naturels des parasites. Une étude a également permis de constater que la culture du cacao dans un système agroforestier pouvait atténuer et réduire la gravité du virus du de "swollen shoot"[59].

● Un chocolat neutre pour le climat

Fairafric est actuellement "neutre pour le climat" (*climate neutral*) car il compense ses émissions liées à la production et à la vente de chocolat (culture du cacao, fonctionnement de la chocolaterie, transports locaux et internationaux du chocolat jusqu'en Allemagne) en contribuant à des **projets de reforestation**. Depuis 2018, Fairafric **compense ses émissions** en contribuant au Projet Togo de NatureOffice via l'achat de crédits carbone. Ce projet a permis de replanter 3 millions d'arbres natifs sur 400 hectares dans la région d'Agou au Togo. Le projet soutient également les 6 000 habitants et habitantes des 8 villages alentour en leur offrant des emplois dans les pépinières, l'entretien des forêts ou la station de lutte contre les

[59] "Dynamic agroforestry : a transformative approach to Ghana's conventional cocoa cultivation practices", Cocobod, April 2024.

incendies. Des écoles en apiculture permettant de délivrer des formations certifiantes et des centres de formation spécifiquement dédiés aux femmes ont aussi été créées grâce à ce projet.[60]

Le fonctionnement de la chocolaterie Fairafric repose sur la production d'**énergie solaire.** Les toits de la chocolaterie sont en effet équipés de panneaux solaires. Cependant, le défi actuel est que la chocolaterie ne dispose pas de batteries pour stocker l'énergie. Environ 30% de la consommation d'énergie est assurée par les panneaux solaires qui ne peuvent être utilisés que lorsque le soleil est découvert. Si des batteries étaient obtenues, 100% de l'énergie utilisée pourrait être solaire.

En tant qu'entreprise cherchant à créer un chocolat respectueux du climat, la **lutte contre la déforestation** est au cœur de la mission de Fairafric. La chocolaterie s'assure que les producteurs et productrices avec lesquels elle travaille ne causent pas de déforestation grâce à un système de traçabilité. Les exigences liées à la certification biologique ont conduit à assurer la **traçabilité des fèves de cacao** avant même l'entrée en vigueur du règlement européen contre la déforestation importée. Les données sur la géolocalisation des exploitations sont collectées auprès de Serendipalm et permettent de faire le suivi de l'évolution des tailles des exploitations. Serendipalm a effectué un travail d'enquête pour retracer l'histoire des parcelles se trouvant à proximité des réserves forestières. Le rendement de chaque exploitation en fonction de sa taille et de sa capacité à produire est estimé et les agent·es de terrain contrôlent si la quantité reçue correspond. Chaque étape de la production du cacao (récolte, fermentation, séchage…) est surveillée pour ne pas risquer de mélanger les lots. La traçabilité des fèves de cacao reste un défi pour Serendipalm car une partie du contrôle n'est pas entre ses mains. La coopérative doit passer par une société d'achat agréée (comme vu plus haut). Les sacs de fèves sont étiquetés et la coopérative demande à ce que des camions dédiés soient utilisés pour le transport afin de ne pas risquer de mélanger les sacs avec d'autres productions.

Crédit photo : FADM – Aude Lorion, 2024

[60] Projet Togo, NatureOffice.

IV- La lutte contre l'exploitation des enfants

Les normes du commerce équitable interdisent strictement l'exploitation des enfants et leur respect est régulièrement contrôlé par les organismes de certification indépendant comme FLOCERT. Fairafric, tout comme la coopérative qui lui fournit le cacao, Serendipalm, ont adopté une approche globale pour lutter contre les causes profondes du travail des enfants à travers deux mécanismes :

- **Un système de contrôle et de sanction** : des contrôles inopinés des plantations sont réalisés de manière régulière par Fairafric et Serendipalm. Dans le cas où le travail des enfants serait avéré, le ou la productrice se verra exclure de la coopérative.
- **Des mesures de prévention** : ce sont toutes les mesures qui visent à répondre aux facteurs pouvant conduire au travail des enfants, comme le manque de revenu, la sensibilisation et la formation.

● Au niveau de Serendipalm

Les producteurs et productrices sont formées et sensibilisées à la prévention du travail des enfants. Depuis 2020, la coopérative bénéficie d'un fonds du gouvernement allemand qui lui a permis de mettre en place une **équipe de prévention du travail des enfants**. L'équipe est composée de 6 superviseur· euses et un responsable de la prévention du travail des enfants. Les superviseur· euses se rendent dans les exploitations, les communautés et les foyers pour interagir avec les producteurs et productrices, initier une discussion sur le sujet, obtenir des informations ou organiser des formations. L'équipe de prévention a notamment réalisé une enquête dont les conclusions soulignent la faiblesse des revenus comme principal facteur du travail des enfants. La coopérative a donc mis en place des **programmes de moyens de subsistance alternatifs**, comme l'apiculture ou l'élevage d'escargots. Une autre mesure de prévention consiste en l'**achat de fournitures scolaires** (papeterie, uniforme scolaire …) pour que les producteurs et productrices soient en mesure d'envoyer leurs enfants à l'école. La prime de commerce équitable payée à la coopérative a permis la distribution de ses fournitures, ainsi que la **construction et la rénovation d'écoles**.

● Au niveau de Fairafric

Fairafric agit aussi au niveau local dans la **municipalité du village** où est implantée la chocolaterie Amanase. Fairafric a collaboré avec la division du travail des enfants de la municipalité pour la création d'un **comité communautaire de protection de l'enfance**. Ce comité, chargé de surveiller les fermes et les maisons, est composé de personnes habitant la communauté : professionnel· les de santé, enseignant· es, policier· es, chef· fes communautaires, ecclésiastiques… En juin 2024, Fairafric a organisé une **conférence-débat** dans le village afin de sensibiliser la population locale aux enjeux du travail des enfants. Cet évènement a eu lieu un jour de marché, car ce sont souvent des jours où les enfants ne se rendent pas à l'école pour travailler sur les marchés. Par ailleurs, Fairafric a établi un partenariat avec le BVB Dortmund, club de football allemand, afin de **rénover les terrains de football** dans les écoles municipales.

V- Non-discrimination et égalité des genres

Comme dans toute organisation de commerce équitable labellisée, les critères de non-discrimination de genre sont contrôlés, notamment la rémunération égale des femmes et des hommes accomplissant des tâches similaires, mais aussi le pourcentage de femmes occupant des positions décisionnelles dans l'organisation.

Chez Fairafric, la majorité des postes au sein du pôle administratif sont occupés par des femmes : sur le total des 23 personnes du pôle, on compte 13 femmes. Dans l'équipe de management, composée de 10 personnes, 4 sont des femmes. Au niveau de la production, (comme nous l'avons vu plus haut) au sein de l'École du Chocolat ou de la ligne artisanale, une grande majorité de femmes travaillent et sont formées à la production manuelle de confiseries. Cela leur permet d'avoir souvent un premier emploi formalisé et une source de revenu pour construire leur projets futurs (études, formations…). Elles y acquièrent des compétences et savoir-faire et peuvent développer leur confiance en soi.

En ce qui concerne les femmes productrices de cacao chez Serendipalm, différents leviers contribuent à faire progresser l'égalité des genres au sein de la coopérative et des communautés :

- **la prime de commerce équitable** permet de mettre en œuvre des programmes de développement d'activités génératrices de revenus, complémentaires à la production de cacao, comme par exemple la fabrication de cosmétiques (savons, crèmes…) ou de produits de transformation alimentaire (gâteaux…). La prime permet également l'amélioration des conditions de vie des femmes à travers la facilitation de l'accès à l'eau potable (bien souvent au Ghana ce sont les femmes qui sont responsables d'aller chercher l'eau…), ou la construction d'infrastructures de santé comme des maternités au sein des communautés. Un programme de distribution de produits d'hygiène menstruelle a également été mis en place.
- **les programmes et les formations** de la coopérative spécifiquement orientées vers les femmes : certain· es membres du personnel se rendent dans les communautés et dans les écoles pour sensibiliser les femmes et les jeunes filles en matière d'hygiène, de santé et de sexualité.
- **Un système de traitement des violences sexistes et sexuelles** : les femmes de la coopérative élisent leur propre médiateur ou médiatrice afin de rapporter les cas de harcèlement ou violences sexistes et sexuelles à l'équipe de direction. Cependant, des progrès sont encore à réaliser car la coopérative remarque que les femmes victimes de violences ont du mal à s'exprimer et à se plaindre. Un cadre de confiance et un environnement sûr et sain doivent être créés pour favoriser cette prise de parole.

Maternité construite grâce à la prime de développement. Crédit photo : Serendipalm.

V- Les activités de sensibilisation et d'éducation

Fairafric a développé des **activités de tourisme et d'éducation** à destination des voyageurs et voyageuses de l'étranger mais aussi des populations locales, et notamment des jeunes. La chocolaterie propose des visites guidées des plantations de cacao aux alentours de la chocolaterie à Amanase et Suhum - en partenariat avec les producteurs et productrices locales - et des visites de la chocolaterie elle-même. Les personnes sont sensibilisées aux modes de production respectueux de l'environnement (agriculture biologique, agroforesterie), aux conditions de vie des producteurs et productrices de cacao, aux différentes étapes de fabrication de chocolat, à la création de valeur dans le pays et au commerce équitable.

La chocolaterie reçoit également des **classes de jeunes élèves** en partenariat avec des collèges ou des lycées de différentes régions du Ghana. Au moment de l'étude, Fairafric a par exemple reçu plusieurs classes d'un collège d'Accra, la capitale située à 2 heures de route, pour un total de 80 élèves sensibilisé·es.

Crédit photo : FADM – Aude Lorion, 2024

Enfin et surtout, Fairafric propose des **visites de la chocolaterie aux producteurs et productrices de cacao** de la région de Suhum où elle est implantée. La plupart des producteurs et productrices de cacao au Ghana ne savent pas comment est fabriqué le chocolat, alors même qu'ils et elles produisent la matière première nécessaire à sa fabrication. A l'occasion de la Journée nationale des agriculteurs en décembre 2023, la visite de la chocolaterie a été un moment de prise de conscience pour les producteurs et productrices.

« Croyez-moi, c'était une expérience unique pour les producteurs et productrices de cacao, parce qu'ils et elles ne savaient pas comment nous transformions le cacao en chocolat. Certain·es ont fait remarquer qu'ils ou elles pouvaient produire du chocolat depuis leur chez-soi. Oui, c'est possible, et c'est très facile à faire.»

Mayqueen Serwaa Frimpong, Directrice de la production chez Fairafric Ghana.

BIBLIOGRAPHIE

Rapports et études

- Antonie C. Fountain / Friedel Huetz-Adams, Baromètre du cacao 2022.
- Commission Agriculture et Alimentation, Coordination Sud, "*Réguler les filières et les échanges commerciaux pour des systèmes alimentaires durables et équitables*", 2023.
- CIRAD, "*Vers une cacaoculture durable [2022-2032]*", Synthèse de la feuille de route cacao, 2022.
- Etelle Higonnet, Marisa Bellantonio, Glenn Hurowitz, Mighty Earth, "*Chocolate's Dark Secret, How the Cocoa Industry Destroys National Parks".*
- Fairtrade Africa, *Évaluation de l'impact du programme l'École du leadership des femmes*, rapport final, novembre 2022.
- Fairtrade Foundation, "The invisible woman behind our chocolate".
- Fairtrade International, BFH-HAFL et VUA, "*Fairtrade and climate change, systematic review, hotspot analysis and survey*", octobre 2021.
- Fair Trade Ghana Network pour AVSF, EBNA Royal Consult Limited, "*Context analysis report of Ghana's cocoa sector*", 2023.
- François Ruf, "*Covid-19, Différentiel de revenu décent et baisse des revenus des producteurs de cacao en Côte d'Ivoire*", 2022.
- François Ruf, "*Le cacao au Ghana et le contrat « Abunu » : un échange terre-travail entre deux générations*", 2014.
- François Ruf, Revue Sésame, "*Le Ghana ou la "Côte d'Or", encore aujourd'hui*", 3 janvier 2024.
- Mull, L. Diane, and Steven R. Kirkhorn, Public Health Reports, "Child Labor in Ghana Cocoa Production: Focus upon Agricultural Tasks, Ergonomic Exposures, and Associated Injuries and Illnesses", Novembre 2005.
- NORC, "Assessing Progress in reducing child labor in cocoa production in cocoa growing areas of Côte d'Ivoire and Ghana" , 2020.
- Oxfam International, "*Towards a living income for cocoa farmers in Ghana, Assessing companies' efforts to date*", 2023.
- Oxfam, "*Les droits des femmes dans le secteur du cacao, Exemples de bonnes pratiques émergentes"*, mars 2016.
- U.S. Department of Labor Bureau of International Labor Affairs, Child Labor and Forced Labor Reports: Ghana., 2018.
- Yaw Osei-Owusu, Raymond Owusu-Achiaw, Paa Kofi Osei-Owusu, and Julia Atayi, "*Reducing Commodity-Driven Biodiversity Loss: The Case of Pesticide Use and Impacts on Socio-Ecological Production Landscapes (SEPLs) in Ghana*"

Articles et dossiers

- ClientEarth et TaylorCrabbe, "*Dossier sur le cacao, Publication 3 : Nouvelles réglementations de l'UE et du Royaume-Uni sur les produits exempts de déforestation - Un levier de changement dans le secteur du cacao au Ghana ?*", 2023.
- CCFD-Terre Solidaire, Echos du Monde,"*Pesticides en Côte d'Ivoire : la bombe est dans les champs*", octobre 2024.

- Chococlic, “Fairafric, le chocolat entièrement fait au Ghana”
- Commerce équitable France, “*L’accès au foncier : un défi pour l’égalité homme-femme*”.
- Cocobod, “Cocobod on course to achieve goals of Ghana cocoa traceability system (GCTS)”, 30 juin 2023.
- Cocobod, “Dynamic agroforestry : a transformative approach to Ghana’s conventional cocoa cultivation practices”, April 2024.
- Fondation FARM et Nitidae, “*Côte d’Ivoire-Ghana : une filière cacao plus juste et durable avec le DRD ?*”, 2023.
- Le Monde, “*Le Ghana, deuxième producteur mondial de cacao, augmente de 45 % le prix des fèves”*, septembre 2024.
- Le Monde Afrique, “*A l’ouest de la Côte d’Ivoire, le difficile accès des femmes à la terre*”, août 2023.
- Oxfam International, “*Les géants du chocolat encaissent des profits colossaux tandis que les promesses d’améliorer les revenus des producteurs sonnent creux* ”, 2023.
- Oxfam France, “*Les femmes et le cacao, Histoires d’inégalités*”, mars 2013.
- Pan African visions, “Fairafric – The story of a business tapping into Ghana’s US$100bn cocoa sector”, décembre 2020.
- Zonebourse, “*Le Ghana a perdu 160 000 tonnes de cacao à cause de la contrebande au cours de la saison 2023/24, selon un responsable de la Cocobod*”, 16 septembre 2024.
- Zonebourse,“*La production de cacao du Ghana est inférieure à la moyenne, la récolte étant presque terminée*”, 16 juillet 2024.

Sites web

- *Child Labor and Forced Labor Reports*, Bureau of International Labor Affairs, U.S. Department of Labor.
- *Travail des enfants dans le cacao*, International cocoa Initiative.
- Serendipalm
- Fairafric

Réalisé avec le soutien de
l'Agence Française de Développement