

# 2018: COTE D'IVOIRE

C'est mon treizième voyage en Afrique de l'Ouest! Le douzième datait de 2014, quand j'étais très enthousiaste par l'idée de créer des usines de chocolat dans les trois pays que j'ai visité. Quatre ans plus tard j'ai réduit mes plans en raison du coût et des difficultés pour collecter les fonds nécessaires. Maintenant, je me concentre sur seulement deux villages: Pezoan et Depa dans la région d'Issia. David Logbo Zigro, le gérant de l'entreprise de chocolat, a fait des bonnes recherches sur les machines pour torrifier, concasser, décortiquer, et moulinner les fèves et un fabricant les a fabriqués dans son atelier à Abidjan. Alors dans les 4 années qui séparent les deux voyages, David a tout mis en place pour fabriquer le chocolat des fèves mêmes.

Ben Taylor, 28, qui a acheté notre magasin de chocolat, me rejoint sur le voyage. Au cours du printemps de cette année, je l'avais enseigné comment fabriquer le chocolat des fèves, et aussi il s'intéressa à l'idée de vendre le chocolat des villages comme façon d'inverser la situation actuelle, où les planteurs ne gagnent que 6% du prix. Pendant le voyage, Ben et moi ont discuté comment nous pourrions contribuer contre un système qui est tellement injuste aux planteurs. A la fin, Ben porte 30 Kg de chocolat de Depa dans sa valise pour fabriquer des tablettes de Chocolat de Depa.

Au mois d'Août, ma femme et moi avons quitté les USA pour acheter une maison à Cordes sur Ciel, une commune du Tarn, qui se trouve seulement à une heure et demie de l'aéroport de Toulouse. Alors, j'ai commencé ce voyage en prenant le train jusqu'à la gare de Toulouse et puis j'ai pris un taxi jusqu'à l'hôtel à Blagnac, un faubourg de Toulouse où se trouve l'aéroport.



Au-dessus: la vallée que l'on voit de la fenêtre de notre chambre. Je quitte cette beauté et ce confort! :

A droite: école pour pilotes qui se situe juste à côté de l'aéroport.



Au dessus: restaurant dédié aux pilotes, surtout pendant la deuxième guerre. Le restaurant s'appelle "L'Esprit du Sud-Ouest". On penserait que le menu comporterait des oiseaux, mais il paraît que les pilotes préfèrent le boeuf qui a même du mal à décoller.

Mon vol de Toulouse atterrit à Lisbonne, où je reste 5 heures et où je fais le tour de l'aéroport plusieurs fois. Je décolle avec trois heures de retard et j'arrive après un vol de 5 heures--à 2 heures du matin. David, son frère, et le conducteur m'attendent avec patience et me laissent à l'hôtel. Le lendemain, ils reviennent me chercher. Puisque Ben n'arriverait qu'à 19:00, nous allons dans un restaurant sur la plage près du Grand Bassam. Nous nous régalaons sur un repas de *Daurade Braisée Abidjanaise* (grillée et servie avec des oignons émincés, des tomates, et la mayonnaise), *Alloco* (Bananes plantains frites dans de l'huile), *Attieke* (Gruau de Manioc), et deux sortes d'harissa. Cependant, nous devons attendre trois heures de plus Ben car son vol est également en retard.



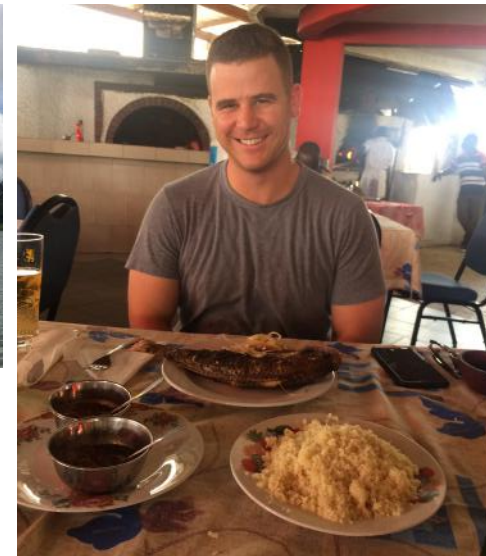
# CHAPITRE 15



Au-dessus: pour passer un peu de temps, nous conduisons un peu vers Grand Bassam et nous nous arrêtons à ce restaurant sur la plage. En dessous: nous quittons Abidjan le lendemain et nous dirigeons vers le nord à Yamoussou, la capitale de la Côte d'Ivoire. La route est bonne et nous progressons bien. Nous voulons y arriver vers 13:00 pour déjeuner. Comme ça, nous pourrions visiter la basilique et le palais présidentiel.



David et Tano demandent à un policier sur moto pour savoir le nom du meilleur restaurant. Nous le trouvons--comme j'ai cru--juste à côté d'un lac.



Ce restaurant est populaire avec les fonctionnaires du gouvernement. Le repas est bon, mais ne vaut pas celui du restaurant sur la plage. Il est plein de belles sculptures en bois.



Au-dessus: Ben et crocodile à côté du palais présidentiel. Au milieu: la basilique Notre Dame de la Paix. A droite: une statue en bois d'un Baolé, ceux qui sont natifs de la région de Yamoussoukro, le village natif du président Felix Houphouët-Boigny. Nous partons pour Daloa, un voyage qui dure normalement 3 heures. Mais, à cause des nids-de-poule, nous sommes obligés de rouler lentement et le voyage dure 5 heures. Nous arrivons à Daloa vers 20:00 et Ben joue un peu au football avec des jeunes pendant que le chauffeur fait le plein et nous autres prenons soin de certains soins. A gauche, Ben après un petit match de football.



# CHAPITRE 15

Il fait noir quand nous arrivons à Issia un peu après 21:00--trop sombre en fait pour montrer à Ben le grand silo de Cargill qui se trouve juste dans les faubourgs d'Issia. Cargill vend à presque tout le monde, et il est probable que n'importe quelle tablette de chocolat achetée dans un supermarché aux USA contient une fraction de fèves de cette région. Cela veut dire aussi que presque toutes les tablettes de n'importe quelle marque contiennent du chocolat fait avec les fèves provenant de planteurs qui emploient des enfants dans la maintenance des arbres de cacao, dans la récolte des fèves, et dans leur fermentation et séchage. Bien que le Protocole Harkin-Engel, fut signé en 2001 (voir page 7), très peu de progrès a été fait pour nettoyer la chaîne de valeur de ce désagrement. Ça fait plus de 17 ans avec si peu de progrès!

Nous trouvons des chambres dans un hotel, nous laissons nos affaires dans nos chambres, et nous quittons l'hotel tout de suite pour Depa, puisque le chef nous y attend. Nous sommes très heureux d'encore de nous rencontrer encore.

Le lendemain, nous arrivons à Depa vers 9 heures. Nous discutons un peu avec Chef Dédé et puis nous faisons une petite promenade d'exploration en forêt pendant que le village se prépare pour la cérémonie d'accueil. En dessous et à gauche, la nouvelle école payée par le gouvernement d'Alassane Ouattara. Ensuite nous entrons dans la propriété de Jean-Baptiste Kipre; il nous montre comment il fabrique le vin de palme. D'abord, il abat l'arbre. Puis, il creuse le coeur et allume un feu pour faire couler sucs. Et puis il collecte ces sucs, En bas et à droite: Ben montre un arbre Forastero (connu plutôt en Afrique sous le nom *Amelonado* (comme un melon). En bas, un nid de fourmis que vivent des sucs sucrés sucés.







Au-dessus: on récolte quelques papayes pour notre dessert. Au milieu, un jeune homme nous montre un semis d'hévéa. A droite, un jeune arbre d'hévéa. En dessous et à gauche des grains de café de la variété Robusta, qui pousse facilement dans les forêts tropicales. Au milieu, un millipède (non venimeux pour les êtres humains). A droite, une maison construite pour loger toute la famille du planteur pendant les deux saisons de récolte, fermentation, et séchage.



En-dessous et à gauche: une vigne pousse sur le toit de la maison pour protéger les occupants de la chaleur. Au milieu, une plant jeune de gombo. Même les feuilles sont mangées; elles fournissent les vitamines A et C. La soupe de Louisiane, gumbo, vient des esclaves qui furent exportés de l'Afrique de l'Ouest. A droite les cabosses de cacao. Les différentes couleurs représentent les variations génétiques quand on plante les fèves (réproduction sexuelle).





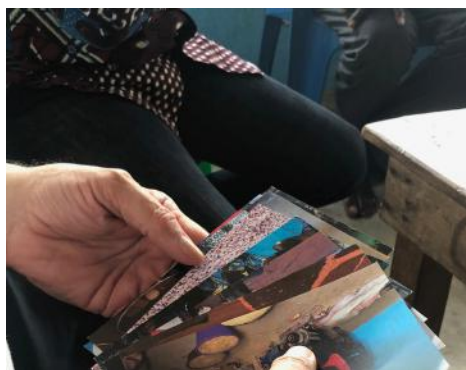
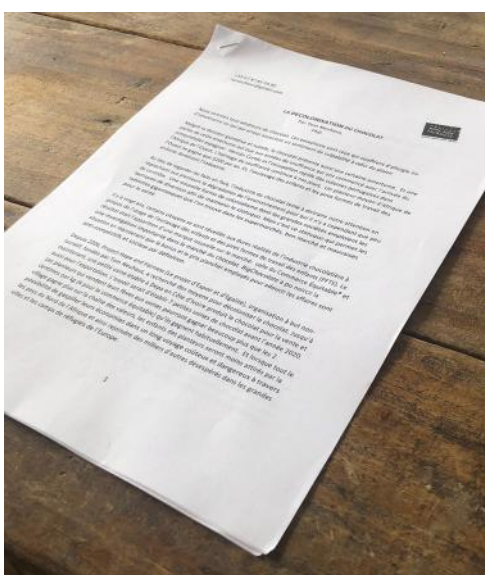
# CHAPITRE 15



Sur notre chemin de retour--après notre petite promenade en forêt--nous rencontrons des groupes de femmes qui dansent et chantent pour nous accueillir (à gauche). Au milieu, un des danseurs de masque nous approche. A droite, le danseur de masque tout proche.



Au-dessus et à gauche: les deux danseurs de masque suivis par une cérémonie. Au milieu: je suis assis à coté d'une journaliste.



Après la cérémonie, je me présente au chef avec un article que j'ai écrit sur l'histoire du chocolat qui s'appelle, "Comment Décolonialiser le Chocolat" (voir pages 355-360) et je lui présente des cartes postales que j'avais développées. Après la cérémonie, nous mangeons un bon repas de machoiron cuit au four. Comme avec la spécialité Hawaïenne, laulau, ces poissons sont enveloppés de feuilles vertes, ressemblant des feuilles ti.



# CHAPITRE 15



Cette nuit, nous mangeons du Poulet Kedjenou avec juste un soupçon de bière. Nous sommes assis à une table juste au coin de la rue, et le poulet est cuit sur le même coin. J'adore le kedjenou, qui est tellement plein de bon goût et de petits piments verts qui brûlent sans merci. Le lendemain, nous rencontrons le sous-prefet (il porte la costume gris), qui a beaucoup aidé David dans ses efforts. Ensuite, nous visitons Pezoan (à droite), où nous échangeons les nouvelles d'abord.



Au dessus, les boissons alcoolisées et les sucreries pour ceux qui veulent rester éveillés. Au milieu, nous nous mettons devant le nouveau bâtiment que nous avons construit. A droite, nous inspectons un des cotés du bâtiment. Nous devons recueillir encore \$35.000 pour acheter une presse de beurre et une machine à raper pour fabriquer le beurre de cacao et le poudre de cacao.



A gauche, à côté du chef (l'homme en vert avec le chapeau) sur le côté du bâtiment réservé pour le décorticage du riz. Les deux côtés (riz/chocolat) sont séparés par un mur. Photo du milieu: le côté droit. A droite: Ben avec des enfants devant le bâtiment.



## CHAPITRE 15



Au dessus, à gauche: câbles électriques pour les machines de chocolat. Au milieu: la fenêtre pour permettre la ventilation. A droite: la tante d'Evariste.



Au-dessus et à gauche: encore des enfants de Pezoan. Au milieu: notre repas servi par Pezoan. A droite, une autre version de Poulet Kedjenou. On peut le faire avec du poisson ou du boeuf.



Au dessus à gauche, Ben et enfant. Au milieu, une jeune fille avec une charmante coiffure. A droite, notre conducteur par excellence, Tanon.



# CHAPITRE 15



Le lendemain nous parlons avec deux jeunes hommes qui travaillent pour le Conseil de Cafe Cacao. Nous les rencontrons aux *Versants du Rocher*, qui doit son nom du batholithe qui s'appelle *Le Rocher d'Issia*. Au dessus à gauche Ben au milieu des petites maisons très charmantes au *Versants du Rocher*. Au milieu, un chemin au sommêt. A droite, après notre rencontre, nous partons pour Zereguhe, un village juste à côté de Depa, que nous visitons depuis 2005.



Au dessus et à gauche: Tom et Ben boivent du vin de palme offert par le chef de Zereguhe. Pendant que Tom parle des affaires, Ben joue du football avec l'équipe de Zereguhe. Au dessus, au milieu: Ben avec le Chef des Jeunes. Au dessus, à droite: Ben avec des joueurs de football. En bas, à gauche: Ben a fait une promenade tout seul autour du village et s'est fait des amis. En bas, au milieu: ces nuages représentant nos espoirs pour le futur. En bas, à droite: ce jeune homme pilonne du riz avant de le jeter dans l'air pour le décortiquer.

A droite: ce n'est pas la saison pour les fèves, donc il y en a moins et elles sont plus petites.



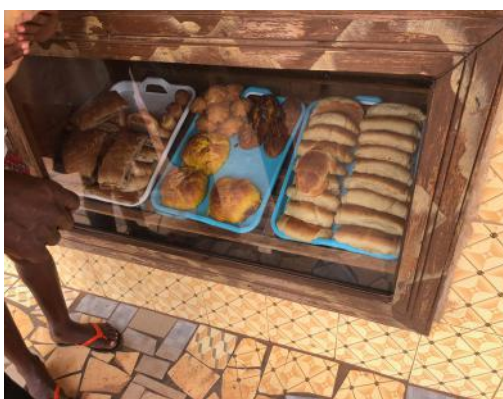


# CHAPITRE 15



Nous partons pour Tetia. Comme toujours, on nous reçoit and nous dixcutons avec le chef et avec des responsables. A gauche: tout le monde nous semble être d'humeur apathique. Quand nous vis-tons le puits (au milieu et à droite) que nous avons installé quelques années auparavant, l'humeur apathique s'explique. Le puits est hors d'usage--la porte est ferée, et, faite de bois, elle est pleine de trous de termites. Alors, quand quelqu'un nous demande si nous pourrions payer pour une décortiqueuse pour le riz en plus de faire des réparations sur le puits. J'ai dit "oui" bien que je connais la difficulté pour trouver l'argent. Tout le monde crie sa joie. Alors, je me sens un peu coupable.

En bas et à gauche: l'eau au fond. Au milieu, une femme de Tetia avec une cabosse de cacao. A droite: une bouteille d'Obama Power Whiskey.



A gauche: nous arrêtons à une pâtisserie pour étudier les "croissants." Mais ce sont plutôt des petits pains sucrés--sans les couches caractéristique des croissants.

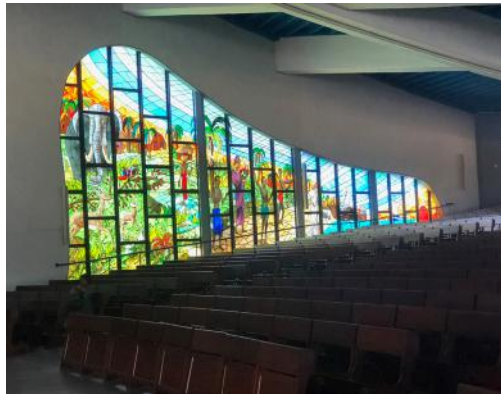
Nous retournons à Depa où David et moi travaillons ensemble. En dessous, deux jeunes hommes de Depa jouent aux dames. Au milieu et à droite: nous faisons des tablettes ensemble.



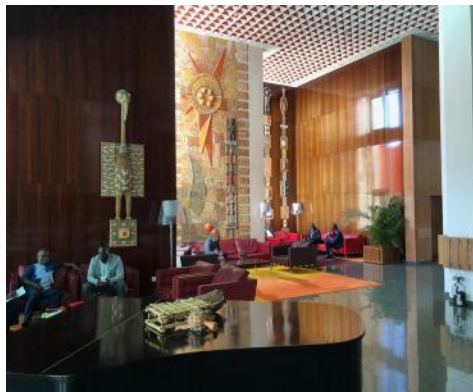




Le lendemain, avant de quitter, nous arrêtons à Depa pour prendre des photos de la meule qui travaille toutes les années depuis 2013! Cette machine a décortiqué des centaines de tonnes de riz et de café, allégant les travaux quotidiennes de centaines de femmes dans la région. Pendant ce temps, les profits ont suffi pour payer les réparations.



A gauche: une femme de Depa montre des sacs de riz à décortiquer. Nous retournons à Depa à l'heure de pointe. Mais nous avons juste assez de temps pour arrêter aux bureaux du Conseil de Café et Cacao où nous parlons avec l'Assistante du Ministre. Elle nous suggère de revenir le matin. Alors nous y retournons et nous discutons avec le vice-ministre. Elle nous informe qu'elle n'a rien à nous suggérer, puisque nous sommes bien trop petits pour s'en soucier. Elle nous suggère de trouver un spécialiste dans l'exportation. Ensuite, nous visitons l'Eglise St. Paul, qui est vraiment une des plus belles églises chrétiennes du monde. Au dessus, milieu: le vitrail représente l'arrivée de deux missionnaires dans la région en 1895. Ils mourraient de paludisme en peu de temps. Au dessus et à droite: le sol de la cathédrale suit la colline tandis que le plafond monte vers le ciel. Les 7 poutres, représentent les 7 sacrements.



Dans l'après-midi, nous visitons l'Hotel Ivoire, une très belle propriété. A gauche, une piscine énorme. Au milieu, l'espace public. A droite, nous trois pionniers.





Le dernier jour, nous retournons au restaurant du premier jour, cette fois avec Ben. A gauche, l'entrée composée d'une salade de crevettes sur avocats et sauce à la remoulade. Au milieu, c'est vaguement Ben. A droite, Ben et un nouveau ami.

Nous nous séparons à l'aéroport. Avant de partir, nous nous sommes dit ...





J'ai écrit cet article pour le Oberlin Alumni Magazine, Hiver, 2018 (voir Appendix , 387 - 392)  
Voilà l'originel. L'article a été profondément édité.

## LA DE-COLONIALISATION DU CHOCOLAT

Nous sommes tous amateurs de chocolat. Les exceptions sont ceux qui souffrent d'allergie ou d'intolérance ou qui par erreur associent un sentiment de culpabilité à celui du plaisir.

Malgré sa douceur gustative et subtile, le chocolat présente aussi une certaine amertume. Et une partie de cette amertume est due aux années de souffrance qui ont commencé avec l'arrivée du conquistador espagnol: Hernán Cortéz et l'occupation rapide des colonies portugaises dans l'Afrique de l'Ouest. L'héritage de souffrance continue à nos jours. Un planteur moyen d'Afrique de l'Ouest ne gagne que \$200 par an. Et, l'esclavage des enfants et les pires formes de travail des enfants dominent l'industrie.

Au lieu de regarder les faits en face, l'industrie du chocolat tente à distraire notre attention en reprochant aux planteurs la dégradation de l'environnement pour qui il n'y a cependant que peu de contrôle. Une nouvelle forme de colonialisme dont les grandes sociétés emploient les tactiques de diversion afin de maintenir le statu quo. Mais c'est ce statu quo qui permet les tablettes gigantesques que l'on trouve dans les supermarchés, bon marché et mauvaises pour la santé.

Il y a vingt ans, certains citoyens se sont réveillés aux dures réalités de l'industrie chocolatière à propos de l'usage de l'esclavage des enfants et des pires formes de travail des enfants (PFTE). Le résultat était l'apparition d'une marque nouvelle sur le marché: celle du Commerce Équitable® et une investigation importante dans le marché du chocolat. BigChocolate a pu noircir la situation en maintenant que le bonus et le prix plancher employés pour adoucir les affaires sont anti-compétitifs et sociaux par définition.

Depuis 2006, Project Hope and Fairness (Le projet d'Espoir et d'Égalité), organisation à but non-lucratif, fondée par Tom Neuhaus, a recherché des moyens pour décoloniser le chocolat. Jusqu'à maintenant, une petite usine établie à Depa en Côte d'Ivoire produit le chocolat pour la vente et aussi pour l'exportation. L'espoir serait d'établir 7 petites usines de chocolat avant l'année 2020. Les planteurs qui vendent leurs fèves aux usines pourront gagner beaucoup plus que les 2 centimes par kg (4 pour le commerce équitable) qu'ils gagnent habituellement. Et lorsque tout le village gagne plus sur la chaîne des valeurs, les enfants des planteurs seront moins attirés par la possibilité de gaspiller leurs économies dans un long voyage coûteux et dangereux à travers les pays du Nord de l'Afrique et ainsi rejoindre des milliers d'autres désespérés dans les grandes villes et les camps de réfugiés de l'Europe.

Au commencement du XVe siècle, les Européens ont commencé à coloniser l'Afrique. Cet engouement pour les explorations était né de la compétition entre les cités-états, les Byzantins, les Vénitiens, les Portugais, les Néerlandais, pour augmenter les contrôles sur les routes commerciales.

Pendant la période coloniale, les denrées avec les plus longues durées de conservation— comme le sel, le sucre, la mélasse, le rhum, les épices, le thé, le café, et le cacao pouvaient supporter les longs voyages au fond des bateaux en bois ou chargés à dos de chameau, elles furent échangées dans les capitales commerciales à travers le Moyen Orient, l'Europe, les Indes, et la Chine.

Le Cacao était un des aliments qui supportait le transport avec un minimum de perte. Contrairement aux café, thé, et sucre, qui venaient du Yemen, de la Chine et des Indes, le cacao venait du « Nouveau Monde ». Le bassin amazonien comprend le plus grand nombre de variétés génétiques ce qui démontre que l'Amazonie est bien sa patrie botanique.



## CHAPITRE 15

Le fruit, qui ressemble à un ballon du football américain (quoique un peu plus petit), était apprécié premièrement par les chasseurs-cueilleurs qui habitaient la région. Néanmoins, quand la culture de la plante se déplaçait vers le nord, c'est-à-dire vers l'Amérique centrale, elle passait du statut de fruit à celui de petite monnaie et ce n'était pas la chair du fruit qui était importante, mais les graines qui, fermentées et séchées, pouvaient doubler de valeur et étaient à l'origine d'un breuvage (chocolatl) délicieux et bienfaisant.

Non seulement on pouvait garder le cacao longtemps, mais cet arbre s'adaptait bien aux plantations espagnoles. De plus, il convenait bien au système de l'encomienda, qui a été développé au XVI<sup>e</sup> siècle par la couronne espagnole. Il consistait en haciendas ou plantations où les Indiens christianisés et les esclaves Africains pouvaient produire certaines choses dont la vente enrichissait les encomenderos et le roi.

Le système colonial espagnol de production du chocolat était en effet une chaîne de valeurs qui commençait à la plantation, où les fèves poussaient, étaient récoltées, fermentées, et séchées.

Le deuxième maillon de la chaîne était le transport vers le « Vieux Monde » et le troisième maillon finissait avec la production et la conception de la boisson. A cette époque, le chocolat solide que nous préférons aujourd'hui n'a été développé qu'au commencement du XVIII<sup>e</sup> siècle.

Les historiens attribuent aux Olmecs les premières preuves d'existence de la boisson, il y a 3.500 ans. Ils la faisaient avec les fèves rôties, broyées, mélangées avec la semoule de maïs et épicées par l'addition de piments. Le résultat était une boisson mousseuse.

Pour les roturiers, le chocolat était épais (plus à manger qu'à boire). Mais pour les aristocrates, la boisson était moins consistante et très mousseuse.

La fabrication de chocolat chaud apportait, grâce aux graisses, des calories qui duraient des heures, et, qui couplées avec la présence d'une dérivative de caféine, théobromine, fournissaient une sensation de satiété. Les Espagnols reconnaissaient la valeur de ce breuvage qui servait à la fois comme boisson nutritive et comme source de plaisir; cependant, ils enlevaient le piment et le maïs et les remplaçaient avec le lait ou la crème, la vanille, le sucre, et souvent d'autres épices.

Un des éléments contribuant à l'adoption du chocolat chaud était dans la déclaration en 1662 du Pape Alexandre II, "Liquidum non frangit jejunum," qui voulait dire "le liquide ne rompt pas le jeûne." Cet édit a permis aux femmes aristocrates de pouvoir suivre les règles religieuses concernant le calendrier de l'église en profitant de la vie. Le chocolat chaud est donc devenu comme une forme de souffrance plus douce pour les riches chrétiens espagnols.

La coutume de servir et de consommer cette boisson parmi les riches s'étendait à travers tout le continent européen. Les meilleures familles employaient des serviteurs qui se spécialisaient dans la fabrication de cette boisson. Même dans les rues, des vendeurs ambulants fabriquaient la boisson pour la consommation de ceux qui pouvaient la payer et qui restait toujours un luxe.

Dans les pays un peu plus démocratiques (Angleterre et Hollande) où une grande bourgeoisie s'est accrue en rivalisant avec le pouvoir économique des aristocrates, la boisson était servie dans des établissements qui se spécialisaient dans le thé et café. Vers la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, c'est la bourgeoisie française, anglaise, et hollandaise qui était responsable de la croissance phénoménale de cette industrie qui commençait avec les fèves sur les plantations et finissait dans les usines fonctionnant grâce au pouvoir de l'eau ou de la vapeur.



# CHAPITRE 15

Vers la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, trois événements socio-culturels ont secoué l'industrie. Le premier fut la révolution française. Basée sur les principes exposés pendant le siècle des Lumières, la révolution rompait la main mise tenue par l'église Catholique sur la société française, qui jusqu'alors maintenait une hiérarchie dominée par les hommes blancs. Avec la disjonction de 60,000 têtes ecclésiastiques et aristocrates, les principes de la révolution— liberté, égalité, et fraternité—s'infiltraient à travers l'Europe, éventuellement menant au deuxième événement: l'abolition de l'esclavage en Europe et ensuite une génération de plus, parmi les industries de sucre et du chocolat.

Mais l'abolition ne pouvait pas se produire sans un troisième événement: la révolution industrielle. C'était l'exploitation de la puissance de l'eau courante, la vapeur, et éventuellement l'électricité et le pétrole qui envisagera à dessiner et à fabriquer des machines

qui faciliteront le travail et qui rendront l'esclavage et autres formes de mauvais traitements inutiles et démodés. C'est bien ironique de voir que souvent les progrès sociaux se basent sur la technologie, au lieu de l'évolution des pensées.

Même la main d'œuvre diminuait. Avec les machines modernes, il est maintenant possible pour une personne de fabriquer des dizaines de milliers de tablettes, en commençant avec le chocolat fondu à un bout de la chaîne et à l'autre bout, des cartons de détail rangés dans des boîtes d'expédition. Ainsi, il est bien possible qu'un seul chocolatier, bien formé en production et bien payé aussi, peut fabriquer un tas de tablettes dont la valeur dépasse un montant de \$10.000!

## LA SITUATION AUJOURD'HUI: UN CAS DE NON-SOUTENABILITE

Tel n'est pas le cas avec les fèves de cacao. Les planteurs, bien qu'ils ne soient pas esclaves, sont payés néanmoins peu, surtout en considération du niveau de travail. L'arbre de cacao exige tant: soit l'émondage, désherbage, la récolte des cabosses, la fermentation, et séchage des fèves. Les planteurs de l'Afrique de l'Ouest reçoivent si peu mais produisent 65% de la récolte mondiale. Leurs produits sont de la variété Forastero, une fève qui typifie la catégorie de fèves en vrac—c'est-à-dire une fève qui sert comme échine de l'industrie.

Les fèves Africaines sont poussés par 2.5 million petits exploitants ou planteurs qui possèdent moins de 5 hectares, la plupart en Côte d'Ivoire et au Ghana. Quand vous croquez une tablette bon marché, une tablette achetée dans un supermarché, vous consommez le travail dur de 2.5 millions planteurs et leurs enfants.

Les planteurs de l'Afrique de l'Ouest plantent leurs arbres espacés de 1,5 à 2 mètres, ce qui veut dire 1.000-1.212 arbres par hectare. Un seul arbre produit en moyenne 40 cabosses par an et chaque cabosse contient à peu près 40 fèves. Parce qu'une fève sèche pèse 1 gram en générale, ce qui veut dire qu'un seul arbre produit 1,6 kg de fèves sèches par an et un hectare produit de 640 à 776 kg ou 0,64 à 0,776 tonnes métriques par an. Puisqu'une tonne vend pour \$2.135, un seul hectare gagne entre \$1,366 et \$1,656 par an.

Cet argent doit payer et pour les produits chimiques comme les engrais et pour la famille du planteur. En Côte d'Ivoire, le planteur moyen fait pousser une ou deux cultures marchandes (d'habitude le cacao et le café) et de plus 6-8 récoltes pour soutenir la famille. En générale, ce sont les bananes, platanes, le manioc, le gombo, maïs, riz Africain, patates douces, et la igname. Clairement, ce n'est pas une recette pour la prospérité!

Jusqu'à l'an 2000, l'industrie chocolatière était ravie d'ignorer le problème dont personne n'osait parler—c'est-à-dire la pauvreté du planteur en l'Afrique de l'Ouest. Mais à cause d'un nombre d'exposés comme *The Dark Side of Chocolate* (Le Coté Obscur de Chocolat—voir sur YouTube) qui révèle l'existence des "Pires Formes du Travail des Enfants" dans la chaîne de production, les plus grandes sociétés ont fondé plusieurs ONG, la plus



# CHAPITRE 15

importante étant la World Cocoa Foundation (WCF). Leurs efforts se concentrent sur la biodiversité et l'environnement, ignorant "l'épine dans le pied", qui est la pauvreté du planteur et l'insoutenabilité économique de la croissance du cacao.

Ceux qui sont de nature cynique oseraient peut-être soupçonner le but final maintenu par ces sociétés: le cacao doit continuer à être bon marché—à tout prix, même si le planteur et sa famille en subissent les conséquences et si la production de chocolat ne peut pas être faite dans les pays planteurs.

A court terme, les sociétés semblent utiliser des méthodes de diversion afin de faire dévier l'attention sur la pauvreté (l'épine dans le pied). A long terme elles financent la recherche sur la transformation du cacao en une plante qui puisse être cultivée comme monoculture sur des milliers d'hectares. Comme on voit partout en Afrique, des sociétés et des pays non-Africains remplacent systématiquement les petits propriétaires par des coopératives agricoles. Donc, l'opinion cynique maintient qu'à long terme le petit planteur n'a plus aucun avenir.

Attribuer la déforestation et la perte de biodiversité aux planteurs de cacao est surtout difficile à croire quand on considère que des milliers de troncs qui quittent l'Afrique quotidiennement font le voyage grâce au travail d'exploitations forestières ayant les moyens de déforester des centaines d'hectares en très peu de temps. Par exemple, l'auteur a plusieurs fois observé des bateaux amarrés à San Pedro avec les containers de cacao sur les côtes du pont et les troncs placés au centre. L'auteur a même diné avec le fonctionnaire d'une société forestière italienne qui vit dans une jolie maison écartée du port à seulement un km.

Pendant ce temps les plus grands producteurs de chocolat comme Hershey achètent le cacao certifié UTZ, et malgré les avantages de traçabilité pour les consommateurs, ces formes de certification ne promettent aucun avantage de prix pour les producteurs, tandis que la certification de Commerce Equitable garantie au moins un prix plancher et une bonification qui est utilisée par la communauté pour accomplir des bénéfices.

Le marché Commerce Equitable a maintenant stagné à 15% du commerce total. Le prix plancher et la bonification sont bien trop petits pour soutenir les planteurs qui sont si pauvres. Malgré toutes les certifications et les logos à l'eau de rose "qui ornent les emballages, le planteur reste au bas de l'échelle, incapable d'acheter les médicaments pour protéger ses enfants du paludisme, une maladie qui attaque les cerveaux des jeunes, et produisant une mort extrêmement pénible.

Alors. Encore "cette épine dans le pied." Que faire? Comment trouver le chemin pour faire sortir le planteur de sa pauvreté?

## COMMENT SORTIR LE PLANTEUR DE SON PETRIN

D'abord, il faut reconnaître que souvent les leaders mondiaux agissent comme s'ils ne voyaient aucun avenir chez les petits planteurs d'Afrique et ailleurs. Voir "The Unholy Alliance" écrit par The Oakland Institute. Leur rapport décrit comment les grands donateurs ont conçu leurs investissements afin de faire l'Afrique plus sympathique pour les sociétés mais plus hostile envers les petits planteurs.

Avant de faire sortir le planteur de sa pauvreté, nous devons reconnaître que l'émigration de plus de 100,000 d'Africains sub-sahariens (dont 2,000 se noient sur le voyage de traversée de la Mer Méditerranée) est un baromètre des choses à venir.

Depuis 2006, Project Hope and Fairness poursuit ses efforts pour trouver des solutions. Au commencement de son existence, PH&F, ONG réglementée par le gouvernement Américain, essayait d'exposer aux étudiants universitaires les réalités de l'industrie, afin de contrer la désinformation promulguée par les médias et par certaines ONG qui ont souvent des intentions cachées.



# CHAPITRE 15

Pour cet auteur, beaucoup a été appris après 12 ans de voyage et de visites dans 12 villages au Ghana, Côte d'Ivoire, et au Cameroun. La plupart des informations acquises sont centrées sur une vérité: le développement doit commencer au niveau local et non au niveau supérieur.

Comme le disait Dambisa Moya dans son livre bouleversant, *Dead Aid*, (l'Aide Morte), la plupart des développements font plus de mal que de bien, parce qu'ils privilégient les bénéficiaires du donateur plus que ceux des bénéficiaires de l'aide. Pour être efficace, le développement rural doit cibler le planteur rural et son village, et non pas celui des villes et surtout pas les sociétés. En plus, ceux qui veulent transformer le monde en mieux, doivent trouver une solution et en même temps trouver comment maintenir une présence active. Celle-ci est la partie la plus difficile.

Dans l'esprit de développement local, en 2014 PH&F achetait \$11.000 de matériel pour la fabrication du chocolat pour le village, Frami, au Ghana. Notre plan? Monter une petite usine et un petit magasin sur la route qui lie Cape Coast à Kakum; nous souhaitions vendre des chocolats faits à partir des fèves de 5 villages locaux. L'auteur a travaillé au projet pendant une bonne semaine pour organiser l'usine, en rencontrant le chef de Frami et les autres chefs des villages de la région. Mais une fois de retour aux U.S.A., le projet s'est écroulé. Pourquoi?

D'après les responsables de Frami, l'échec résultait d'un manque de capital pour financer le projet. Mais tous ceux qui réussissent dans de tels projets savent que l'argent ne constitue qu'une partie de la réussite. Comme a dit Thomas Edison: "le génie est compris de 10% d'intelligence et 90% d'effort". Dans ce cas, on paraphrase avec, "Le succès est compris de 10% de capital et 90% de coopération." Et la coopération doit venir des deux côtés.

De notre côté, nous avons voyagé ici et là, achetant les machines et résolvant les problèmes de production. Par exemple, nous avons dû acheter un générateur diesel à cause des irrégularités dans le réseau électrique. Le village, à son tour, a fourni leur meilleur bâtiment, avec un plancher en béton. Mais je soupçonne que les 5 villages partenaires dans le projet s'accommodaient mal à une telle coopération.

Donc, la leçon à retenir est que la coopération est largement plus importante que l'argent. Sans la coopération et communication, le chaos règne. Ou, comme dit Chinua Achebe, *Things Fall Apart*. Les Choses s'écroulent.

Dans les années suivantes, nous avons eu plus de chance en Côte d'Ivoire. Grâce à une personne, David Logbo Zigro, nous avons pu coopérer et communiquer avec beaucoup de succès depuis l'origine du projet.

En 2012, après 7 ans de visites annuelles aux villages dans la région d'Issia, l'auteur a demandé aux chefs et aux anciens de Depa et de Pezoan de lui soumettre des plans pour une petite usine qui serait divisée en deux parties: une pour la décortication du riz, et l'autre pour la fabrication de chocolat.

L'étape de décortication du riz apporterait des revenus immédiats pour le village. Les peuples forestiers du sud de la Côte d'Ivoire font pousser le riz dans les endroits marécageux. Ce riz possède une texture et un goût très particulier. Des millions de femmes à travers l'Afrique de l'Ouest consacrent quelques heures, chaque jour au séchage, à la décortication, et à la cuisson du riz. Traditionnellement, les femmes pilent le riz dans de très grands mortiers avec des pilons de 2 mètres de long.

Cette opération dure au moins une demi-heure. Après le broyage, on jette le riz en l'air quand il y a du vent. Les écorces sont alors emportées, et les poulets (qui éventuellement sont servis sur l'assiette à côté du riz) mangent les fragments et même la poussière. On peut donc imaginer facilement, et comprendre ainsi que cette situation est prête à se substituer à la technologie. Le moulin de Depa fonctionne depuis 2013 sans aide de capital extérieur. C'est un succès!



# CHAPITRE 15

Et puis, le moulin qui traite le riz fonctionne aussi pour le café. Alors, pendant les mois “secs” quand il n’y a pas de riz à décortiquer, l’usine de decorticage fonctionne avec ceux qui veulent nettoyer leurs grains de café.

La deuxième partie de chaque usine est dédiée à la production de chocolat. Dans ce local sont situées 5 machines qui transforment les fèves en chocolat. Les 5 machines sont fabriquées à Abidjan et sont donc d’origine africaine!

1. Torréfacteur: mesurant à peu près 2 mètres de hauteur, 2 mètres de longueur, et 1.5 mètres de largeur, cette boîte en inox contient un cylindre qui tourne au-dessus d’un brûleur à gaz. Celui-ci rôtit les fèves suffisamment lentement pour qu’elles s’assèchent, développant un goût léger de grillé et une certaine friabilité.

2. Concasseur: une machine qui casse les fèves friables en morceaux—que l’on appelle “nibs” en anglais et “graines” en français.

3. Vanneur: fait vibrer les graines et en même temps, fait le vide par-dessus pour aspirer et séparer les coquilles des graines.

4. Broyeur: transforme les graines vannées en masse de cacao (100% chocolat).

5. Mélangeur: broie la masse, le sucre, et le beurre de cacao en chocolat. Ceci est l’étape limitative, puisqu’il faut 24-48 heures pour convertir les grains grossiers en particules de 12 microns d’épaisseur. Le mélangeur de Depa ne produit seulement que 55 kgs de chocolat par semaine, ou 220 kgs par mois.

Le coût total pour une usine est de \$53.000. La facture? \$15.000 pour le bâtiment d’à peu près 900 m<sup>2</sup>. Pour la décortiqueuse (une machine chinoise): \$10.000. Et pour les cinq machines, fabriquées à Abidjan, environ \$25.000. Enfin, pour rattacher le tout au réseau électrique, on doit acheter un compteur qui tolère le 220 V, 3-phases; cela coûte \$3.000.

A long terme, notre plan est de faire construire des usines dans 7 villages et de étiqueter leurs productions: Chocolat des Sept Villages. Les produits de ces villages seront exportés aux USA et partout dans l’UE en vrac pour les fabricants-chocolatiers Américains et Européens et vendu au détail dans les magasins.

De plus, nous installerons des magasins dans les grandes villes de Côte d’Ivoire (par exemple à Abidjan, Yamoussoukro, Daloa, Issia, et San Pedro). Les chocolats vendus dans ces magasins utiliseront des ingrédients spécifiques et uniques à l’Afrique de l’Ouest—par exemple des herbes utilisées dans les tisanes Africaines.

Notre but, nous souhaitons entrer en compétition avec Nestlé qui fabrique la boisson Milo avec les fèves de l’Ouest-Africain en Europe, puis qui les revend en Afrique à 1,2 milliard d’Africains! Il est l’heure de casser ce monopole.

Notre espoir est grand. Notre détermination est solide. Soyons francs!. C’est l’heure pour décolonialiser le chocolat!