

Faits et chiffres sur le thème du chocolat

Quelques chiffres

Au total, environ 185'000 tonnes de produits à base de chocolat ont été produits en Suisse en 2008. 40% de cette production a été vendue en Suisse. La consommation moyenne par personne est de 12,4 kg – un record mondial! Le reste de la production – 60% – a été exporté dans quelque 140 pays. Parmi les principaux pays d'exportation du chocolat helvétique figurent l'Allemagne, la France, la Grande-Bretagne et les Etats-Unis.

Le cacao

Le cacao est un produit tropical particulièrement noble. Le cacaoyer pousse dans les régions situées au nord et au sud de l'équateur. Ses fruits, de grosses baies appelées cabosses, croissent sur les branches maîtresses mais aussi directement sur le tronc. On les récolte deux fois par année. Chaque cabosse contient 20 à 30 graines blanches, les fèves. Extraites de la cabosse, les fèves sont mises en tas, que l'on recouvre pour assurer leur fermentation. Après séchage, elles sont prêtes à être transportées par bateau.

Fabrication du chocolat

La production chocolatière repose sur la tradition artisanale du confiseur et du chocolatier. Aujourd'hui encore, la fabrication industrielle du chocolat suit les mêmes étapes qu'autrefois, sauf qu'elle est automatisée. Les fèves de cacao sont la principale matière première utilisée pour la fabrication du chocolat. Après un minutieux contrôle de qualité, le cacao brut est soigneusement nettoyé, puis torréfié et broyé jusqu'à former une pâte liquide. Cette pâte de cacao est mélangée à du sucre et à du beurre de cacao, ce qui donne la masse de base du chocolat noir. Si l'on y ajoute du lait en poudre ou du lait condensé, on obtient la masse de base du chocolat au lait. Le chocolat blanc, en revanche, ne comporte pas de pâte de cacao. Après le mélange des différents composants, les masses de base sont encore affinées.

Le commerce équitable (Fairtrade) avec Max Havelaar

Le commerce équitable est une stratégie de lutte contre la pauvreté. En Afrique, Amérique latine et Asie, des petits cultivateurs certifiés Fairtrade perçoivent pour leurs produits un prix minimum garanti, leur assurant un revenu stable. Max Havelaar offre à ces producteurs modestes de régions défavorisées du Sud de la planète un accès aux marchés des pays du Nord et développe avec eux des relations commerciales aussi directes que possibles, axées sur le long terme. Le personnel des plantations reçoit un salaire équitable et bénéficie notamment de vêtements de travail, de vacances payées et d'une prévoyance sociale.

→ www.maxhavelaar.ch/fr/que-puis-je-faire/ecoles/

Proposition d'outils didactiques pour préparer des leçons sur le commerce équitable.

L'Ecu d'or

Seuls les meilleurs ingrédients sont employés pour la fabrication des écus d'or. Ce chocolat est confectionné avec des fèves de cacao, du beurre de cacao et du sucre issus du commerce équitable. De plus, il contient du lait entier suisse de qualité bio. La masse de chocolat liquide est étalée en une couche mince sur une bande transporteuse. Ce fin «tapis» de chocolat passe à travers un tunnel de refroidissement, qui fige le chocolat. Celui-ci est ensuite découpé en rondelles, lesquelles passent dans une machine qui les recouvre d'une fine feuille d'aluminium. Puis une presse à estamper imprime en relief le dessin de la campagne de l'année sur les écus. La feuille d'aluminium utilisée offre les meilleures caractéristiques pour protéger les écus d'or de la lumière et des odeurs. Éliminé dans les règles, l'aluminium est le matériau le plus écologique qui soit, parmi tous ceux disponibles, pour l'emballage des écus d'or.