

## Cas d'un consommateur de chocolat

Cas écrit par Jean-Paul Flipo (juin 2014), auteur de l'ouvrage « La consommation citoyenne », L'Harmattan, 2012

Une grande majorité de Français apprécie énormément le chocolat sous toutes ses formes (en plaques, dans les gâteaux, les friandises, les barres chocolatées, les boissons, etc.) Certains sont même « chocolat-dépendants », ce produit créant une sorte d'addiction comme le café, l'alcool ou le tabac. D'autant plus que le chocolat courant, en plaques, est très bon marché, de l'ordre d'1 euro pour 100g en supermarché, même dans les grandes marques comme Lindt ou Poulain.

La seule limite qui apparaisse donc à la consommation, pour ses grands amateurs, semble être la question de la santé personnelle, qui en empêche les excès (cf. la dépendance psychologique, les graisses, le cholestérol, les effets sur les intestins, etc.).

Or, le contexte de production et de distribution du chocolat n'est pas exempt de problématiques :

- La fève de cacao ne peut s'obtenir que par des cultures situés dans les pays tropicaux ou équatoriaux (comme le café),.

- il s'agit d'un produit typiquement mondial du domaine de l'agro-alimentaire, dont les marchés sont dominés par de grandes sociétés multinationales, comme le leader Nestlé, qui achète par exemple à elle seule le tiers de la production de la Côte d'Ivoire, premier producteur mondial.

- Les prix pratiqués à la production sont donc ceux du marché mondial, cotés à la Bourse de Londres, et donc sujets à des variations imprévisibles. Pour que les producteurs aient un revenu décent et compte tenu de la nécessité d'une main-d'œuvre importante, ils doivent avoir recours à des travailleurs payés à des salaires très bas pour des temps de travail importants, tellement bas que des enfants travaillent fréquemment dans les champs de cacaoyers. Ils doivent aussi utiliser le minimum d'outillage, rendant les conditions d'exploitation difficiles

- Les produits chocolatés sont généralement très sucrés. Ainsi par exemple, la boisson chocolatée du matin pour les enfants contient plus ou moins 80% de sucre pour 20% de cacao, et plus encore pour leurs barres chocolatées, qui font d'ailleurs l'objet de campagnes de publicité nombreuses et à des horaires spécifiquement définis pour toucher les plus jeunes.

**→ Vous organisez samedi prochain l'anniversaire de votre enfant et il vous demande de cuisiner son gâteau au chocolat préféré pour ses 10 invités : que faites-vous ?**