



**M Culture** Par Guillaume Fraissard, LE MONDE TELEVISION  
critique parue dans le Monde

Ce n'est pas un scoop, les confiseries au chocolat qui envahissent les distributeurs automatiques et les rayons des grandes surfaces ne sont pas à proprement parler des produits vertueux pour la santé et l'environnement. Cacao de mauvaise qualité, abondance de sucre, présence massive d'huile de palme et de soja... Les barres chocolatées concentrent des ingrédients dont la culture, l'exploitation, le commerce et l'utilisation posent de nombreuses questions, à la fois éthiques et nutritionnelles.

Pour ce numéro de "Boomerang" (après La Puce à l'oreille consacré aux gadgets électroniques), une collection de documentaires consacrée aux produits de grande consommation, Diego Buñuel, Grégoire Deniau, Guillaume Pitron et Hugo Van Offel nous offrent une plongée dans le secret des Twix et autres Bounty. Un voyage qui passe par le Brésil, la Côte d'Ivoire, l'Indonésie, sur les traces des trois matières premières essentielles à leur fabrication.

Le Côté obscur de la barre chocolatée (Explorer Production et Capa) démarre en Côte d'Ivoire, premier pays producteur de fèves de cacao (40 % de la production mondiale). Si le marché des friandises pèse 80 milliards de dollars, les planteurs et surtout les pays récoltants de cacao apparaissent, à la lumière du reportage de Grégoire Deniau, comme les derniers à profiter de ces mannes gigantesques.

Outre des salaires de misère, la récolte des cabosses renfermant les fèves est en grande partie assurée par des enfants. Ils seraient entre 200 000 et 250 000 Ivoiriens âgés de moins de 14 ans - l'âge légal défini par le gouvernement pour le travail des enfants - à s'échiner machette à la main dans les plantations. Une situation terriblement classique et qui ne semble pas près de prendre fin tant les enjeux financiers sont énormes et les volontés politiques faibles.

#### IMPACTS ÉCOLOGIQUES

En Indonésie, la culture massive d'huile de palme, présente dans de très nombreuses préparations agroalimentaires, pose d'autres problèmes : en vingt ans, un tiers de la forêt locale a disparu, anticipant la disparition progressive de l'orang-outan et modifiant en profondeur des écosystèmes pourtant essentiels à la planète et aux humains. Un phénomène bien connu ; les reportages à Sumatra sont nombreux, mais il est toujours édifiant de constater l'impact écologique de ces énormes plantations de palmiers dont est extrait "l'or rouge d'Indonésie". Une situation similaire au Brésil, où la culture intensive du soja - qui sert de stabilisateur aux barres chocolatées - menace la forêt amazonienne et par voie de conséquence spolie les Indiens de leurs terres. Voilà donc un tableau guerre réjouissant, de quoi nous culpabiliser avant de croquer à pleines dents ces sucreries.

Bien construit, cherchant toujours à aller disséquer les choses en profondeur, le film ne prend pourtant jamais de ton moralisateur. Il est également nourri de contre-exemples qui prouvent que l'on peut consommer différemment et que la mobilisation citoyenne peut, dans certains cas, faire plier les industriels.

#### Autres sources d'infos et biens d'autres :

<http://tvmag.lefigaro.fr/programme-tv/article/documentaire/74176/boomerang-le-scandale-du-chocolat.html?meld=3> (critique parue dans le Figaro)

<http://www.beurk.com/breves/boomerang-le-cote-obscur-de-la-barre-chocolatee>

<http://lycee-brassens.ac-reunion.fr/spip/spip.php?article1053>

CCAS DE SAINT JULIEN DE COPPEL  
Rue de la Mairie  
63160 SAINT JULIEN DE COPPEL  
04 73 68 42 81

Aucune contribution ne sera demandée.

# SOIRÉE THÉMATIQUE FILM ET DÉBAT

animé par Monsieur André FEUNTEUN

## "Les dessous de ce que nous mangeons"

Cacao, huile de palme, soja...

Comment sont-ils produits dans les pays en voie de développement ?

Quelles sont les répercussions humaines et environnementales ?

**samedi 15 novembre 2014**

**à 17h30 à la Mairie**

**A quelques semaines de Noël...**



IPNS Le Centre Communal d'Action Sociale vous convie à cette soirée.

Pas de moyen de transport... des problèmes pour vous déplacer, les conseillers municipaux viennent vous chercher. Appel en Mairie au 04 73 68 42 81



**Boomerang - Le côté obscur de la barre chocolatée** est un documentaire de 90' qui propose une plongée dans les coulisses de l'industrie agro-alimentaire qui alimente nos supermarchés, à travers trois ingrédients incontournables de nos barres chocolatées : cacao, huile de palme et soja.

Avec le cacao, **Grégoire Deniau** nous emmène en Côte d'Ivoire d'où proviennent 40% des précieuses fèves consommées dans le Monde. Il va à la rencontre des exploitants mis sous pression par la poignée de géants de l'agroalimentaire qui se partagent le marché de notre gourmandises - cinq grands groupes fabriquent à eux seuls plus de la moitié de nos friandises chocolatées ! Grégoire découvre les conditions dans lesquelles tournent ces exploitations, et notamment le travail des enfants esclaves. En Afrique de l'Ouest 250 000 enfants font tourner le business du cacao, dont plus de la moitié ont moins de 14 ans. Des enfants qui n'ont jamais vu le moindre carré de chocolat.

Avec l'huile de palme, **Guillaume Pitron** s'envole pour l'Indonésie. Cette matière grasse végétale la moins chère et la plus vendue au monde s'est incrustée dans vos barres chocolatées depuis qu'en 2000 la Commission Européenne a autorisé l'utilisation de graisses moins chères que le beurre de cacao à hauteur de 5% de la masse solide du chocolat. En Indonésie, premier producteur, l'exploitation de palmiers à huile sur des dizaines de milliers de kilomètres carrés a largement participé à la destruction, en 20 ans, d'un tiers de la forêt du pays, le deuxième poumon de notre planète après l'Amazonie. Au détriment, bien sûr, de son écosystème foisonnant, à commencer par les Orangs-Outans qui sont aujourd'hui en voie d'extinction. Guillaume participe au sauvetage de l'un de ces primates devenu prisonnier d'une forêt rongée par les palmiers et pénètre une exploitation de Sinar Mas, le premier exportateur mondial de ce que l'on nomme là bas 'l'or rouge'.

Avec le soja, enfin, **Hugo Van Offel** nous embarque pour le Brésil. En 10 ans, le pays est devenu le premier producteur de cette protéine la moins chère au Monde, ingrédient caché de nos barres chocolatées. On l'y retrouve sous forme de lécithine, un émulsifiant et conservateur, ou encore d'huile, et même à travers le lait fourni par nos vaches qui le mangent en tourteaux. Hugo se rend dans la région amazonienne où les populations sont déplacées et les terres spoliées aux indigènes pour faire place nette au haricot magique. Une culture ultra-intensive et mécanisée qui ne crée pas d'emploi mais ruine les sols, pollue l'eau et détruit la santé de ceux qui n'ont d'autres choix que la côtoyer.

Chef d'orchestre de ce tour du monde de la barre chocolatée, **Diego Buñuel** est de son côté allé à la rencontre de celles et ceux qui réfléchissent à d'autres manières de produire et de consommer : en Allemagne où sont fabriquées des barres de chocolat vraiment équitables, en Norvège où les industriels ont réduit de deux tiers leur utilisation d'huile de palme en seulement un an, et enfin à Paris où deux jeunes bloggeuses se sont mis en tête de révolutionner notre gourmandise.

Le Centre Communal d'Action Sociale initie un cycle de conférences sur des thèmes variés, chacun d'entre nous sera forcément concerné par la diversité des sujets qui pourront être abordés : société, environnement, médical, bonnes pratiques, alimentation, bien-être, bien vieillir, problèmes liés à l'éducation des enfants, dossiers pratiques (succession, assurance, prise en charge des personnes âgées).

Comme beaucoup d'entre vous l'ont souhaité, l'occasion d'entretenir des rapports de proximité directement sur notre commune et d'accéder à l'information, en échangeant entre voisins, ce sera possible, lors de ces séances ouvertes à tous.

A l'issue de la projection de ce film documentaire exceptionnel, intitulé « le côté obscur de la barre chocolatée », Monsieur André FEUNTEUN ouvrira le débat sur « les dessous de ce que nous mangeons ».

Nous savons tous que cette barre chocolatée est très souvent constituée de trois ingrédients : de cacao (bien sur), mais, d'huile de palme et de soja. Ce sera l'occasion de découvrir ce qui se passe en amont de la dégustation de ces barres chocolatées.

Le débat pourra être le plus large possible, en fonction des préoccupations du moment : sécurité alimentaire, souveraineté alimentaire, déforestation, répartition des richesses, populations déplacées, paradis fiscaux, réformes agraires, accaparement des terres, environnement et développement durable, responsabilité sociale des entreprises.

Nous nous interrogeront : comment ça se passe ? Quel profit pour les populations et les territoires ? etc..

A l'issue, dégustation de chocolat artisanal et de nectars locaux.



CFTC Terres solidaires  
<https://www.facebook.com/>