




Réponses au questions « Consommateurs »




Pour chaque question faisant référence à un label, montrer l'image du label correspondant

	Difficulté	Question	Propositions de réponses (les réponses correctes sont en gras)	Explication	Source
1	1	Pourquoi vaut-il mieux éviter d'acheter du chocolat qui ne possède aucun label indépendant ?	<p>1. Pour éviter autant que possible le travail des enfants</p> <p>2. Parce que le chocolat non labellisé fait grossir</p> <p>3. Parce que les multinationales aiment se donner bonne conscience en créant des labels peu exigeants pour leurs propres produits</p>	<p>Pour prendre l'exemple du label le plus connu, Fairtrade, ils avouent que personne ne peut garantir à 100 % qu'un produit est exempt de travail des enfants.</p> <p>Fairtrade garantit que s'ils constatent des violations des exigences en matière de travail des enfants, ils prennent des mesures immédiates pour protéger l'enfant ou les enfants touchés. Si aucune correction n'est entreprise, cela va jusqu'à la décertification.</p>	https://www.fairtrade.net/issue/child-labour
2	2	Quels sont les points communs entre ces 3 certifications : Cocoa Plan, Cocoa Horizons et Cocoa Life ? (indice : 2 réponses possibles).	<p>1. Elles certifient toutes le cacao</p> <p>2. Elles sont toutes les trois détenues par des multinationales</p> <p>3. Elles certifient l'interdiction du travail des enfants</p>	<p>Cocoa Plan est développé par Nestlé (exemple de marques : Lion et Smarties), Cocoa Horizons par Barry Callebaut (40 % du chocolat de couverture vendu dans le monde) et Cocoa Life par Mondelez (Côte d'Or ou Milka).</p> <p>Ce sont donc des programmes créés dans le cadre de la responsabilité 2sociétale des entreprises. Plein de bonnes intentions, mais pas de contrôle indépendant...</p>	DUMONT Clémence, « Le cacao double zéro de Leonidas », <i>Tchak</i> , n°9, mars-avril-mai 2022, p27-35.
3	3	Citez 3 points communs entre le cacao et le café.	<p>Plein de réponses possibles.</p> <p>Par exemple : produit au Sud mais consommé en grande majorité dans les pays du Nord, commencent tous les deux par « Ca... », gourmand en eau, peuvent être certifiés équitables, cultures dans lesquelles des enfants travaillent, les producteurs vivent dans la pauvreté, subissent le réchauffement climatique, sont brun/noir, sont consommés au petit déjeuner...</p>		

4	 1	<p>VRAI ou FAUX ?</p> <p>Le chocolat utilisé dans la majeure partie des pralines belges est équitable.</p>	<p>FAUX</p>	<p>29 chocolatiers belges (Galler, Belvas, Meurisse, Newtree...) sont détenteurs d'une licence Fairtrade. Les ventes de chocolat certifié Fairtrade sont en forte croissance: +35 % en 2020, pour une part de marché de 8,5 % (0,7 % en 2015).</p>	<p>VAN DRIESSCHE Luc, « le cheminement cahoteux du chocolat équitable », <i>l'Echo</i>, 16 septembre 2021, [en ligne :] https://www.lecho.be/entreprises/alimentation-boisson/le-cheminement-cahoteux-du-chocolat-equitable/10332370.html</p>
5	2	<p>Quel est le point commun entre les marques Oreo, Côte d'Or et Milka ?</p>	<p>1. Elles sont détenues par la même multinationale : Mondelez</p> <p>2. Elles ne contiennent pas de sucre</p> <p>3. Elles sont certifiées équitable</p>	<p>Tout comme Philadelphia, Lu, Tuc et bien d'autres.</p>	<p>www.mondelezinternational.com</p>
6	4	<p>Quelle est la différence entre le label Fairtrade avec un fond noir et le label Fairtrade avec un fond blanc ?</p>	<p>1. Le label fond blanc ne certifie qu'un seul ingrédient du produit fini</p> <p>2. Le label fond blanc est une contrefaçon chinoise</p> <p>3. Le label fond blanc n'est utilisé que sur les packagings de couleur foncée afin d'être visible.</p>	<p>Il y a 3 labels différents chez Fairtrade : le classique noir qui certifie des produits bruts (bananes, café, thé...). Il est entièrement traçable et entièrement équitable.</p> <p>Le label noir avec une flèche qui signifie plus d'informations au dos de l'emballage et qui certifie qu'un certain pourcentage du produit est équitable et que tous les ingrédients du produit qui existent dans la filière équitable le sont.</p> <p>Le label fond blanc accompagné du nom d'un produit (cocoa, sugar...) certifie que seul cet ingrédient est équitable même si d'autres existent dans la filière équitable.</p> <p>Exemple : barre de chocolat ou le cacao est équitable mais pas le sucre de canne.</p>	<p>Les Labels FAIRTRADE</p>
7	 3	<p>Combien de kilos de chocolat par an mange un Ivoirien, sachant que la Côte d'Ivoire est un des principaux pays producteurs de cacao ?</p>	<p>Il n'en consomme pas ou très peu car le chocolat est beaucoup trop cher (de 2 à 6 € la tablette pour un salaire de 750 € par an plus ou moins...).</p> <p>En Afrique, la consommation moyenne par an est de moins de 500 g.</p>	<p>Indice : le belge en consomme selon les sources entre 6 et 8 kg. Ce qui est moins que le Suisse (10,5 kg).</p>	<p>PASAU Fabienne, « Pourquoi mange-t-on si peu de chocolat en Côte d'Ivoire ? », <i>RTBF</i>, 7 novembre 2018, [en ligne :] https://www.rtbf.be/article/pourquoi-mange-t-on-si-peu-de-chocolat-en-cote-d-ivoire-10066508</p>

8	4	<p>Quelles sont les particularités du label Producteurs Paysans ? (indice : deux réponses sont correctes)</p>	<p>1. Le cahier des charges a été créé par les producteurs pour les producteurs</p> <p>2. Il ne certifie que des coopératives de petits producteurs</p> <p>3. les tablettes de chocolat labélisées coûtent 10€/pièce</p>	<p>Ce label a été créé par une fédération de producteurs en Amérique latine. C'est le premier système de garantie du commerce équitable dont le cahier des charges appartient aux producteurs.</p> <p>Mais rassurez-vous les contrôles sont tout de même indépendants ! C'est également le premier label à avoir défini objectivement ce qu'est un petit producteur avec des critères de taille.</p> <p>Le label propose un prix minimum garanti vraiment supérieur aux autres labels en plus ! Un label peu connu pourtant fiable et vraiment équitable !</p>	<p>https://www.ethiquable.coop/page-dactualites-mag/rencontre-avec-symbole-producteurs-paysans</p>
9	1	<p>De manière générale, lors de l'achat de quels types de produits dois-je faire attention aux labels « commerce équitable » ?</p>	<p>Principalement lors de l'achat de produits qui ne peuvent être cultivés dans les pays du Nord et qui sont donc cultivés au sud comme le café, les bananes, le cacao, le thé ou encore le coton.</p>		
10	 <p>2</p>	<p>De manière générale, quelle est la différence entre un label bio et un label équitable ?</p>	<p>Le label bio, comme tout label certifie que le produit répond à un certain cahier des charges.</p> <p>En ce qui concerne le bio (d'une manière générale) il s'agit de critères environnementaux : pas d'OGM, pas de produit de synthèse (insecticide, fongicide, herbicide...), respect du bien-être animal, utilisation raisonnée des antibiotiques pour les animaux d'élevage, pratiques culturelles soucieuses du respect de l'équilibre naturel.</p> <p>Pour les labels équitables, il s'agit surtout de préoccupations sociales (même si certains incluent petit à petit des critères environnementaux)</p>		

11	 3	<p>Quel est le critère le plus important à prendre en compte avant de se fier à un label équitable ?</p>	<p>Vérifier si c'est un label obtenu après une certification par un organisme indépendant : (Fairtrade, Producteurs paysans, etc.) et non un programme créé par l'entreprise elle-même dans le cadre de la Responsabilité Sociale des entreprises.</p>		
12	4	<p>Citez 2 garanties qu'offre le label Fairtrade ?</p>	<p>Prix minimum garanti, conditions de travail décentes (Les droits fondamentaux du travail, tels que définis par l'Organisation internationale du Travail, doivent être respectés : interdiction du travail des enfants, non-discrimination...), respect de l'environnement (pas d'OGM, pas de produits chimiques dangereux, optimisation de la consommation d'eau, prime agriculture bio), autonomie et gestion démocratique des coopératives.</p>		
13	3	<p>Quand vous achetez des pralines chez un artisan plutôt qu'en supermarché, de quoi pouvez-vous être certain·e·s ?</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il s'agit de cacao local 2. Vous n'enrichissez pas les multinationales 3. Vous faites fonctionner l'économie locale 4. Vous êtes certain d'éviter l'huile de palme 	<p>Effectivement en achetant chez un petit artisan, on ne pense pas toujours aux matières premières utilisées. Il faut savoir que 90% du chocolat produit en Belgique appartient aux trois multinationales Barry Callebaut, Cargill et Puratos et la plupart des artisans travaillent au départ de ce chocolat.</p> <p>Bien entendu, il reste tout de même préférable d'acheter chez un artisan car cela fait fonctionner l'économie locale et la plus-value c'est lui qui la crée et non la multinationale. De plus la qualité sera sans doute supérieure.</p>	<p>Dumont Clémence, « Le cacao double zéro de Leonidas », <i>Tchak</i>, n°9, mars-avril-mai 2022, p27-35.</p>
14	4	<p>Les producteurs wallons ont-ils besoin, au même titre que les producteurs du sud, du commerce équitable ?</p>	<p>Oui, et il existe déjà car les agriculteurs en Belgique sont également en situation délicate au niveau de leurs revenus. Il existe d'ailleurs le label Prix juste au producteur qui certifie des produits wallons pour lesquels le producteur a reçu un prix juste, un prix qui reflète réellement le coût de production du produit.</p>	<p>40% des agriculteurs wallons affirment gagner moins de 1 000 €/mois. Seulement 15% gagne entre 1 500 et 2 000 €/mois.</p> <p>Des chiffres marquants pour les personnes si essentielles qui produisent notre alimentation.</p>	<p>« Combien gagne un agriculteur en Belgique ? », <i>Belga</i>, 1 juillet 2016, [en ligne :] https://trends.levif.be.</p>

15	 1	Qu'est-ce qu'un label ?		Un label est une marque collective qui se matérialise par des signes distinctifs (nom, logo...) et qui peut être utilisée par les différentes marques se conformant au cahier des charges du label. Il vise à assurer et faciliter la reconnaissance de certaines caractéristiques du produit.	https://www.definitions-marketing.com/definition/label/
16	4	Qu'est-ce que le bilan de masse ?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Un procédé durant lequel on évalue la densité des cabosses 2. Un procédé durant lequel il est autorisé légalement de mélanger des produits labélisés et non labélisés et de quand même apposer le logo sur le produit 3. Un calcul savant servant à calculer la quantité nécessaire de lait à ajouter au cacao pour faire du chocolat au lait 51 % de cacao 	<p>Les entreprises peuvent mélanger des produits Fairtrade et non Fairtrade au cours du processus de fabrication, à condition que les volumes réels des ventes aux conditions Fairtrade soient suivis et audités tout au long de la chaîne d'approvisionnement.</p> <p>C'est seulement autorisé pour certains produits car il est extrêmement difficile de les tracer pendant tout le parcours. Ces produits sont couramment mélangés ou passent par des procédés de fabrication complexes dans les usines locales, les usines ou aux points de livraison.</p>	https://info.fairtrade.net/fr/what/traceability-in-fairtrade-supply-chains_
17	2	Neuhaus affirme utiliser du cacao 100% durable. Que cela signifie-t-il concrètement ?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le cacao est bio 2. Les producteurs reçoivent un prix minimum pour leur production 3. L'usage des pesticides est strictement limité <p>4. Aucune de ces propositions</p>	<p>Les pralines L***** sont fabriquées à 100 % à partir de chocolat certifié Rainforest Alliance ou Cacao Horizons qui n'imposent pas de prix minimum.</p> <p>Le label rainforest Alliance avec ses exigences de productivité aurait même conduit à augmenter la quantité de pesticides utilisées car ils aident les producteurs en préfinançant les engrais et pesticides.</p> <p>Quant au label, durable ne veut pas dire bio. Ils n'ont pas le label. (article Tchak).</p>	DUMONT Clémence, « Le cacao double zéro de Leonidas », <i>Tchak</i> , n°9, mars-avril-mai 2022, p27-35.
18	3	Peut-on considérer que consommer des produits équitables fait partie d'une consommation durable ? Élaborez au moins 2 arguments (pour ou/et contre)	<p>Par exemple :</p> <p>(+) les produits ne sont pas locaux (émission de CO₂ lors du transport), la culture du cacao est gourmande en eau, les cacaoyers épuisent le sol et donc on brûle la forêt pour replanter plus loin ;</p> <p>(-) ils ne faut pas être hypocrites ce sont devenus des produits de consommation courante, les labels équitables incluent souvent des critères de respect de l'environnement, prime supplémentaire versée aux exploitations biologiques, prix juste payé au producteur, interdiction du travail des enfants...</p>	Référence au développement durable si pas connu : développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs.	