

Défis Explicatif et correctif

Chico

Un jeu réalisé par Citoyenneté & Participation avec le soutien du Trade for Development Centre, Un programme d'Enabel (l'Agence belge de développement) dans le cadre de la Semaine du Commerce équitable.



Défi 1 : Action en chaîne

Chaque équipe reçoit 6 vignettes et doit reconstituer la chaîne d'approvisionnement du cacao en remplaçant les différents acteurs dans le bon ordre et chassez l'intrus.

Réponse



Information supplémentaire à donner aux participants à la fin du jeu

La structure et la longueur de cette chaîne d'approvisionnement peuvent varier. Par exemple dans certains cas, les fèves de cacao sont vendues directement aux exportateurs par les producteurs notamment via des coopératives, ou même directement exportées.

Le métier d'épandeur de pesticides n'existe pas en tant que tel. Ce sont, dans la très grande majorité des cas, les producteurs eux-mêmes qui répandent les pesticides. Cela peut avoir de graves conséquences tant pour la santé du producteur que pour l'environnement.

Défi 2 : La pâte à tartiner

Chaque équipe reçoit des languettes « ingrédients » qui permettent de réaliser trois combinaisons possibles de pâte à tartiner mais une seule est la bonne. (L'entreprise reçoit des languettes distinctes des autres groupes car ne doit pas réaliser la même recette).

L'entreprise Ekichoc doit préparer le plus rapidement possible un pot de pâte à tartiner – fortement inspiré du célèbre Nutella – qui comble les envies des consommateurs tout en réduisant le coût de production au maximum.

Les consommateur·rice·s et les producteur·rice·s doivent confectionner une pâte à tartiner choco-noisette maison, en choisissant le bon équilibre entre les différents ingrédients pour réaliser un choco délicieux mais plus sain que le Nutella.

Pour les entreprises

Sets E

	Mutella	Recette inventée	Recette inventée
Cacao	7%	56%	25%
Noisettes	13%	9%	10%
Huile de palme	15%	13%	20%
Lait	9%	7%	13%
Sucre	56%	15%	32%

Pour les consommateurs et les producteurs

Sets
P et C

	Maison	Recette inventée	Recette inventée
Chocolat	32%	7%	37%
Noisettes	37%	13%	10%
Huile de palme	10%	15%	8%
Lait	8%	9%	13%
Sucre	13%	56%	32%

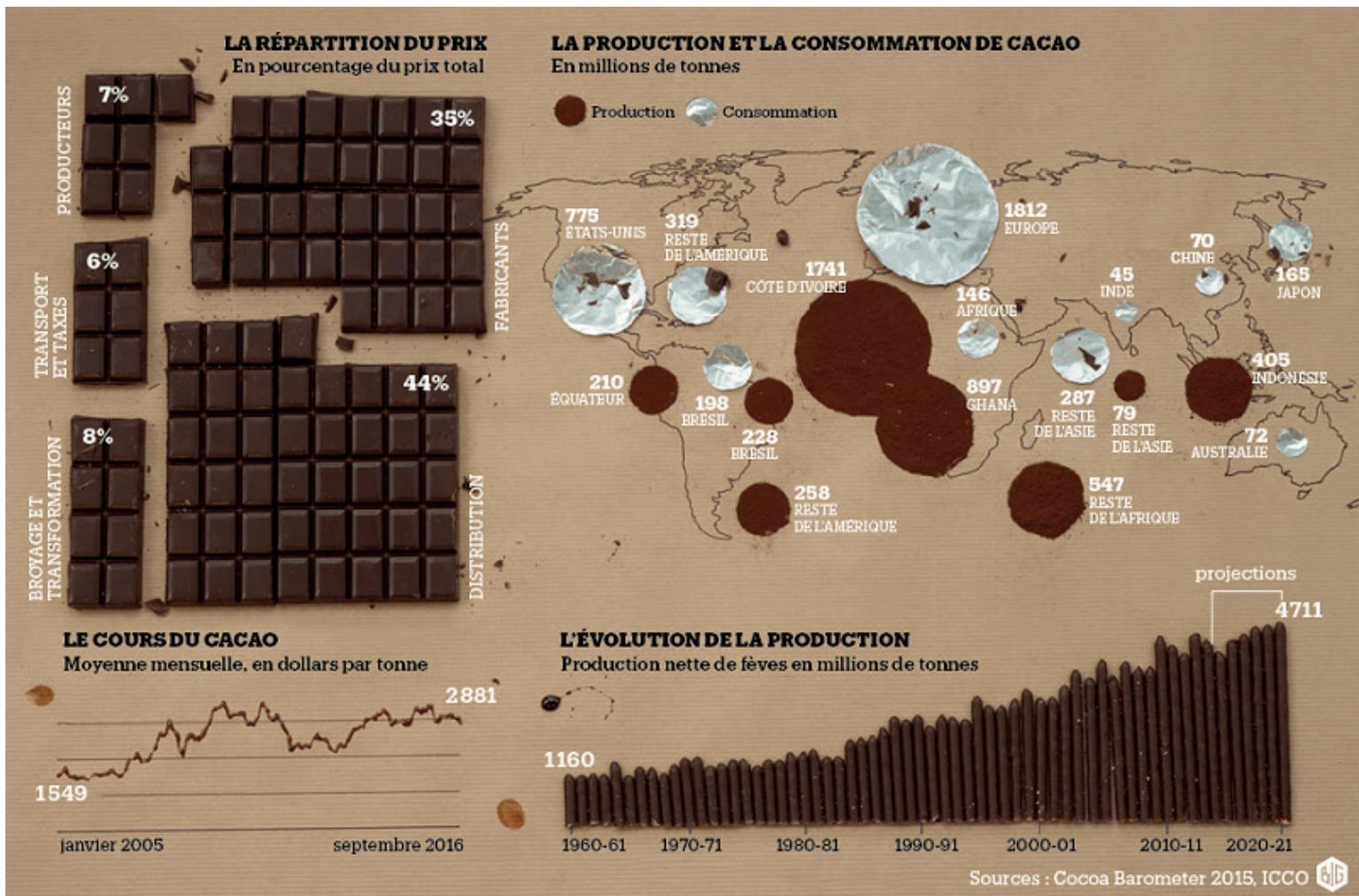
Défi 3 : La tablette de chocolat

Les trois équipes effectuent le même défi : reconstituer une tablette de chocolat vendue 1,5 € en magasin et associer à chaque partie de la tablette, l'acteur de la chaîne à qui revient ce pourcentage. Le but étant de savoir quel acteur touche le pourcentage le plus élevé lorsqu'une tablette est vendue.

Matériel nécessaire :

- Les morceaux de tablettes (x5)
- Les noms des acteurs (x5)

Sur base de ce graphe :



Producteurs : cela reprend donc le salaire des producteurs. Dans les années 1980, le pourcentage était de 16 %, une sacrée baisse.

Transports et taxes : parmi les 6 %, 2 % vont chez les négociants et transports, cela reprend donc les intermédiaires et le prix total du transport entre le pays producteur de cacao et le pays vendeur de chocolat. Ensuite, 4 % reviennent aux impôts des pouvoirs publics locaux, c'est-à-dire, c'est le prix que vont payer les pays pour « amener » le chocolat chez eux (Belgique, France...).

Broyage et transformation : dans cette catégorie-ci, le bénéfice revient aux entreprises qui achètent les fèves de cacao aux producteurs et vont ensuite les broyer et transformer pour en faire de la matière première pour le chocolat. Dans ces entreprises, les trois plus grands sont Barry Callebaut, Olam et Cargill.

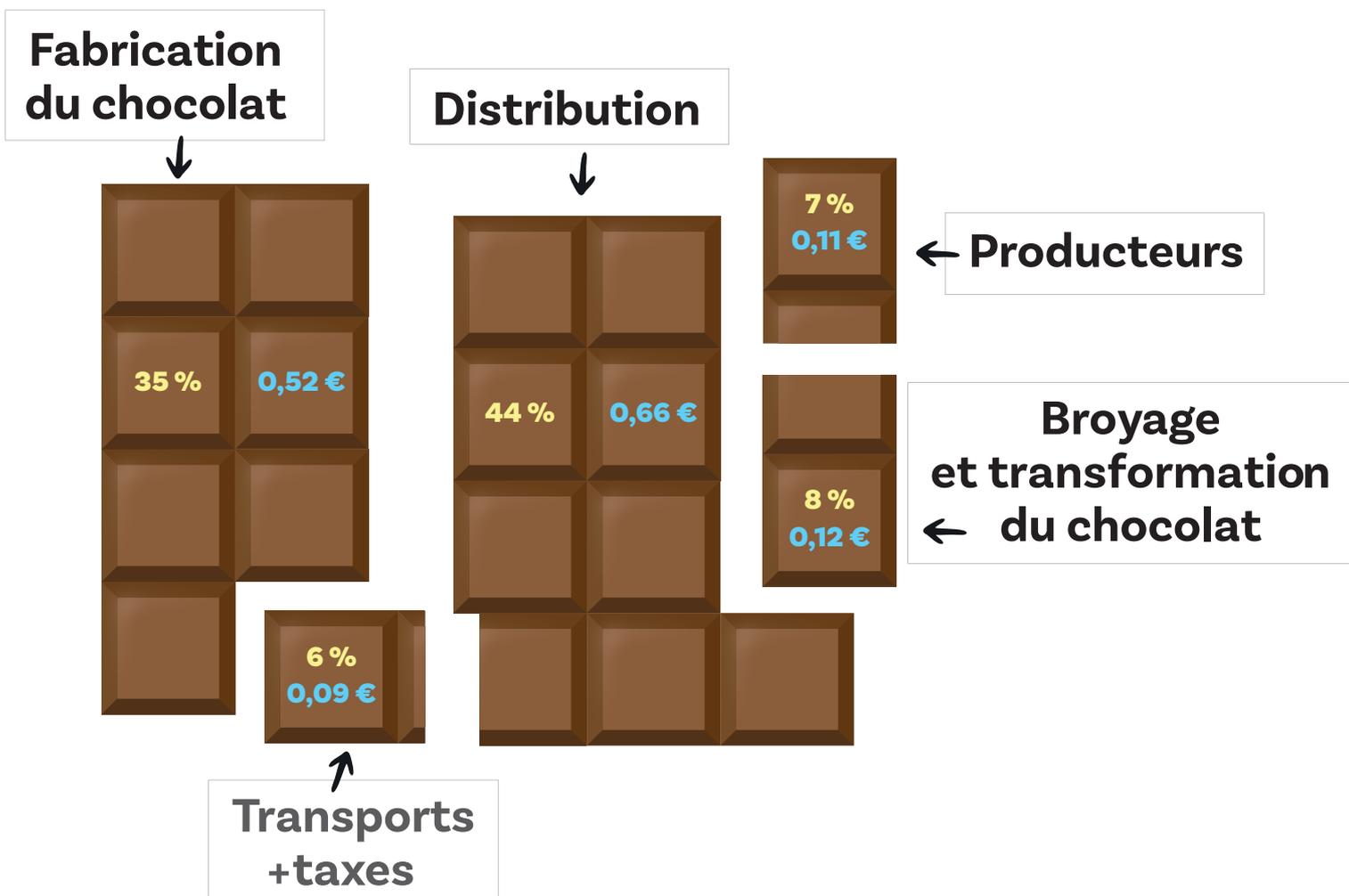
Fabricants : Les fabricants vont être ceux faisant le chocolat à partir des matières premières vendues par les entreprises de transformation du cacao.

Distribution : Enfin, lorsque l'on parle de distribution, on parle des magasins qui vendent le chocolat des fabricants en boutique.

Pour plus d'infos :

<https://oxfammagasinsdumonde.be/content/uploads/2020/11/Le-chocolat-une-fierte-belge-au-gout-amer.pdf>

Solution



Défi 4 : Géographie

Chaque équipe reçoit une carte du monde vierge. Le but est de replacer sur le planisphère trois pays producteurs de cacao en Amérique du Sud : Brésil, Équateur, Colombie et les deux principaux pays producteurs d'Afrique : Côte d'Ivoire et Ghana .

Solution



Défi 4bis : Étapes de fabrication

Remplacez dans l'ordre les différentes étapes de fabrication par lesquelles il faut nécessairement passer avant d'enfin pouvoir déguster le chocolat

Solution

Écabossage

Fermentation

Séchage

Torrefaction

Concassage

Broyage

Malaxage

Deuxième
broyage

Conchage

Tempérage
et enrobage

1. L'écabossage

Après une maturation d'environ 6 mois, les cabosses sont récoltées manuellement puis brisées à l'aide d'une machette pour extraire les graines, ou fèves de cacao ainsi que la pulpe blanche.

2. La fermentation

Une fois récoltées, les graines sont entreposées dans de grands paniers en bois pendant une semaine afin de stopper la germination : on dit alors qu'elles fermentent. La pulpe blanche entourant les graines se dégrade alors peu à peu. Elle est composée de levures, de sucres et de bactéries. Lors de la fermentation, les levures consomment le sucre afin de créer de l'alcool. Ce sont ensuite les bactéries qui consomment l'alcool créant ainsi de l'acide acétique qui, pénétrant dans la graine, permettra d'entamer le travail des enzymes. Les enzymes sont indispensables pour que la graine devienne une fève : elle contient alors des précurseurs d'arômes comme du sucre et des pectines. Cela permet également à la fève de perdre en âpreté.

3. Le séchage

Après la fermentation, les fèves sont pleines d'humidité. Pour éviter qu'elles pourrissent, il est alors nécessaire de les faire sécher: les fèves sont étalées à même le sol et sèchent au soleil (elles peuvent également être séchées artificiellement au moyen d'un chauffage à 120°). On comptera encore pour cette étape, environ 7 jours. C'est à partir de ce moment que les fèves prennent leur teinte brune caractéristique. Elles seront nettoyées et triées pour éliminer tout corps étranger ou débris. Le cacao est prêt à être stocké ou exporté vers les pays consommateurs.

4. La torréfaction

Celle-ci consiste à griller les fèves (entre 100 et 140°) avec beaucoup de minutie car la couleur et l'arôme du cacao dépendent de cette manipulation. Une excellente torréfaction permettra d'obtenir, outre un excellent cacao, une qualité régulière du produit. C'est pourquoi cette opération qui était autrefois effectuée par des ouvriers qualifiés est aujourd'hui souvent et totalement automatisée dans les usines.

5. Le concassage

Lorsque la torréfaction a été effectuée, va débiter le concassage mécanique, qui consiste à casser les fèves, mais aussi à éliminer par la même occasion, les coques ligneuses et les germes. À l'issue de ce concassage, le cacao se trouve alors en petits grains de 2 à 3 millimètres, appelé grué.

6. Le broyage

Il faut alors broyer les grains de cacao pour obtenir « la pâte de cacao » appelée parfois aussi « liqueur de cacao ». Cette pâte, issue du broyage, contient environ 50 % de beurre de cacao.

7. Le malaxage

Encore très amer, il est nécessaire d'ajouter du sucre à la masse de cacao afin d'enfin obtenir notre chocolat. Cette étape s'appelle le malaxage : les autres matières premières (liqueur de cacao) sont ajoutées et sont malaxées pendant environ 20h afin d'obtenir une pâte homogène.

8. Le deuxième broyage

Il permet d'affiner très précisément la pâte et permet d'effectuer une déshydratation pour obtenir une poudre de cacao entraînée vers les conches, lourdes machines rotatives où la poudre de cacao est brassée longuement pour obtenir un nouvel état liquide.

9. Le conchage

C'est une des étapes les plus importantes. Il va permettre, en brassant longuement, d'éliminer toute humidité et odeurs acides mais va surtout permettre d'obtenir un produit très raffiné et homogène qui donne toute sa finesse et son onctuosité au chocolat. Cette étape peut durer plusieurs jours selon le résultat désiré.

10. Le tempérage et enrobage

Nous arrivons à l'étape finale de préparation du chocolat qui consiste à abaisser la température de la pâte (32°) pour effectuer le moulage et l'enrobage.