

POUR LES ACCROS DU CACAO ET LES FANAS DU CHOCOLAT !



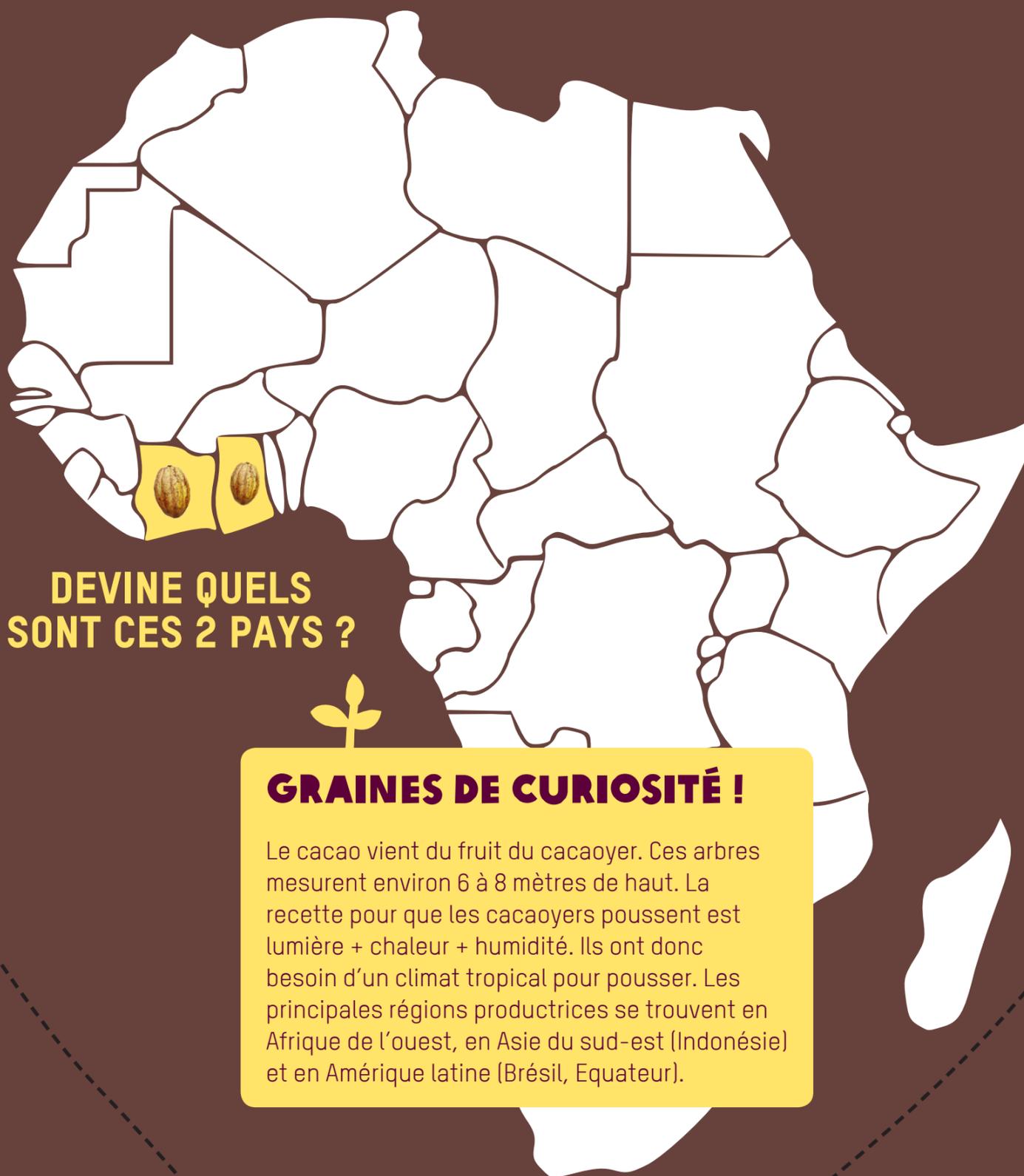
OXFAM
Magasins du monde

Retrouvez ce jeu sur www.outilsoxfam.be - E.R. Pierre Santacatterina - Rue Provinciale 285, 1301 Bierges



ZOOM

SUR LES 2 PRINCIPAUX PAYS PRODUCTEURS DE CACAO



DEVINE QUELS
SONT CES 2 PAYS ?

GRAINES DE CURIOSITÉ !

Le cacao vient du fruit du cacaoyer. Ces arbres mesurent environ 6 à 8 mètres de haut. La recette pour que les cacaoyers poussent est lumière + chaleur + humidité. Ils ont donc besoin d'un climat tropical pour pousser. Les principales régions productrices se trouvent en Afrique de l'ouest, en Asie du sud-est (Indonésie) et en Amérique latine (Brésil, Equateur).

POUR LES ACCROS DU CACAO ET LES FANAS DU CHOCOLAT !



OXFAM
Magasins du monde

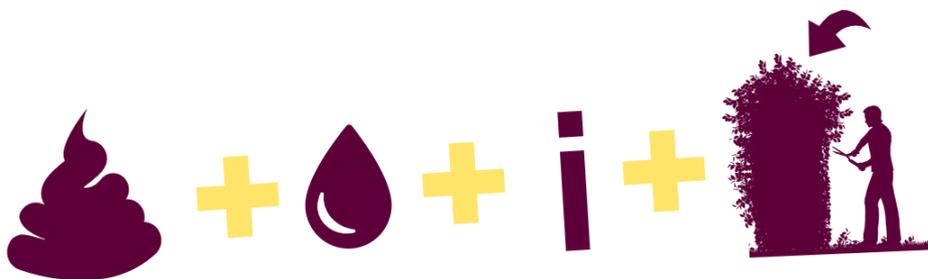
Retrouvez ce jeu sur www.outilsoxfam.be - E.R. Pierre Santacatterina - Rue Provinciale 285, 1301 Bierges



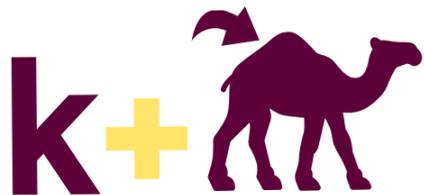
2

DÉCOUVRE LA CACAO CULTURE

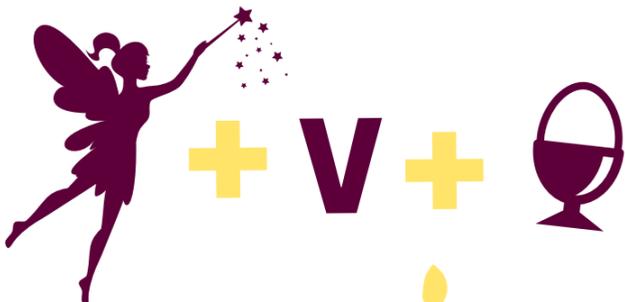
POUR EN SAVOIR PLUS,
TROUVE LES 3 MOTS !



Le chocolat est fabriqué à partir de cacao :
Le cacao vient du fruit du _____



Chaque arbre porte en moyenne 150 fruits
par an, appelés des _____



Chaque fruit contient entre 15 et 40 graines,
appelées _____. Celles-ci sont blanches
et n'ont pas encore l'odeur du cacao.

GRAINES DE CURIOSITÉ !

Les cacaoculteurs/rices emballent ces graines dans de grandes feuilles de bananiers. Elles vont fermenter à l'ombre, perdre leur peau blanche et prendre leur couleur brune. Après 3 jours, les fèves sont étalées pour sécher au soleil. Quand elles sont bien sèches, elles sont triées et mises dans de grands sacs de toile de jute pour être transportées. Car le plus souvent, les fèves seront transformées en chocolat en dehors du continent africain.



POUR LES ACCROS DU CACAO ET LES FANAS DU CHOCOLAT !



OXFAM
Magasins du monde

Retrouvez ce jeu sur www.outilsoxfam.be - E.R. Pierre Santacatterina - Rue Provinciale 285, 1301 Bierges



Belgique

3

UN CACAO AU GOÛT AMER

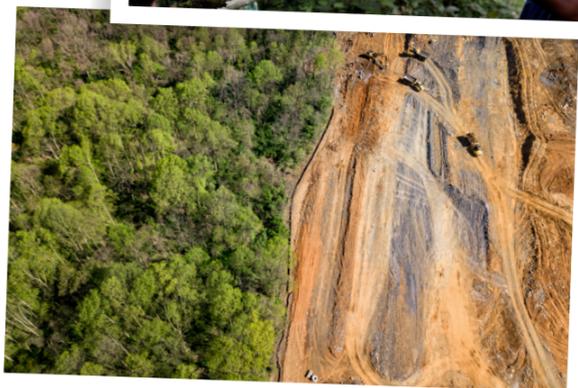
QUELS SONT LES PRINCIPAUX PROBLÈMES DE LA CACAOCULTURE ?

RELIE CHAQUE PHOTO
À SA LÉGENDE !



A ●

● 1
Les fèves sont vendues à des acheteurs qui font pression pour obtenir le prix le plus bas. Les cultivateurs et cultivatrices ne gagnent pas assez d'argent, alors qu'ils ont travaillé tellement dur. Même s'ils ne gagnent pas bien leur vie, ils sont obligés de continuer à cultiver du cacao à bas prix, car tout le monde réclame du chocolat.



B ●

● 2
Pour diminuer les coûts, le travail est souvent fait par des enfants. En Afrique de l'Ouest, plus de 2,1 millions d'enfants travaillent dans les plantations de cacao. Soit parce qu'ils aident leurs parents, soit parce qu'ils sont forcés à le faire. Quand ils sont forcés, ils sont traités comme des esclaves.



C ●

● 3
En Afrique de l'Ouest, la culture du cacao a fait disparaître 90% des forêts. Ce problème est présent dans d'autres pays du monde entier (Exemple : en Indonésie). Tout cela est possible, car ni les gouvernements ni les industriels du chocolat ne se sont préoccupés jusqu'à présent des forêts.



GRAINES DE CURIOSITÉ !

Les 3 principaux problèmes de la cacaoculture sont liés à la pauvreté extrême des cacaoculteurs/rices. Comment redevenir fiers de manger du chocolat ? Les gros fabricants de chocolat, les supermarchés, les femmes et les hommes politiques doivent agir pour un cacao durable. Oxfam se bat pour les obliger ! Vous pouvez agir avec nous, rendez-vous à la cabosse n°6.

POUR LES ACCROS DU CACAO ET LES FANAS DU CHOCOLAT !



OXFAM
Magasins du monde

Retrouvez ce jeu sur www.outilsoxfam.be - E.R. Pierre Santacatterina - Rue Provinciale 285, 1301 Bierges



4

QU'APPORTE LE COMMERCE ÉQUITABLE AUX CACAOCULTEURS/RICES ?

DÉCODE LES POINTS FORTS
DU COMMERCE ÉQUITABLE !

XRIP MUNIMIM garanti

Paiement d'une **RIMEP**

Financement de **MAFORTIONS**

Pas d'**EGESCLAVA** des **FENANTS**



GRAINES DE CURIOSITÉ !

Le commerce équitable améliore les conditions de vie des cacaoculteurs et cacaocultrices, mais reste insuffisant pour les sortir réellement de la pauvreté. Existe-t-il une solution ? OUI, payer un meilleur prix pour le cacao ! C'est ce qu'Oxfam s'engage à faire avec son partenaire de Côte d'Ivoire, Canaan.



POUR LES ACCROS DU CACAO ET LES FANAS DU CHOCOLAT !



OXFAM

Magasins du monde

Retrouvez ce jeu sur www.outilsoxfam.be - E.R. Pierre Santacatterina - Rue Provinciale 285, 1301 Bierges

Belgique



5

VIVRE DIGNEMENT

ÇA VEUT DIRE POUVOIR COMBLER
SES BESOINS FONDAMENTAUX:
SE NOURRIR, SE LOGER, VIVRE EN SÉCURITÉ.
IL Y EN A D'AUTRES. TROUVE-LES !



OXFAM

DANS LE 2^{ÈME} CERCLE, 4 BESOINS SONT DESSINÉS.
TROUVE CE QUE CHAQUE DESSIN SIGNIFIE.

Oxfam va payer plus cher le cacao à Canaan.
Cela va permettre à ces cacaoculteurs/rices et à leur famille
de gagner un revenu vital, et de vivre dignement !

Un revenu vital,

couvre tous
ces besoins
fondamentaux.



Avec pour résultats,



L'éducation



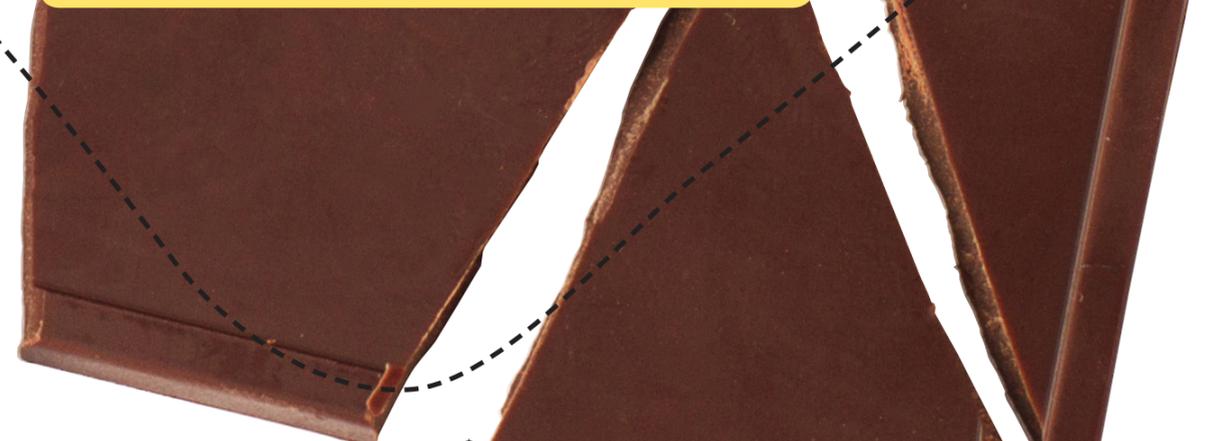
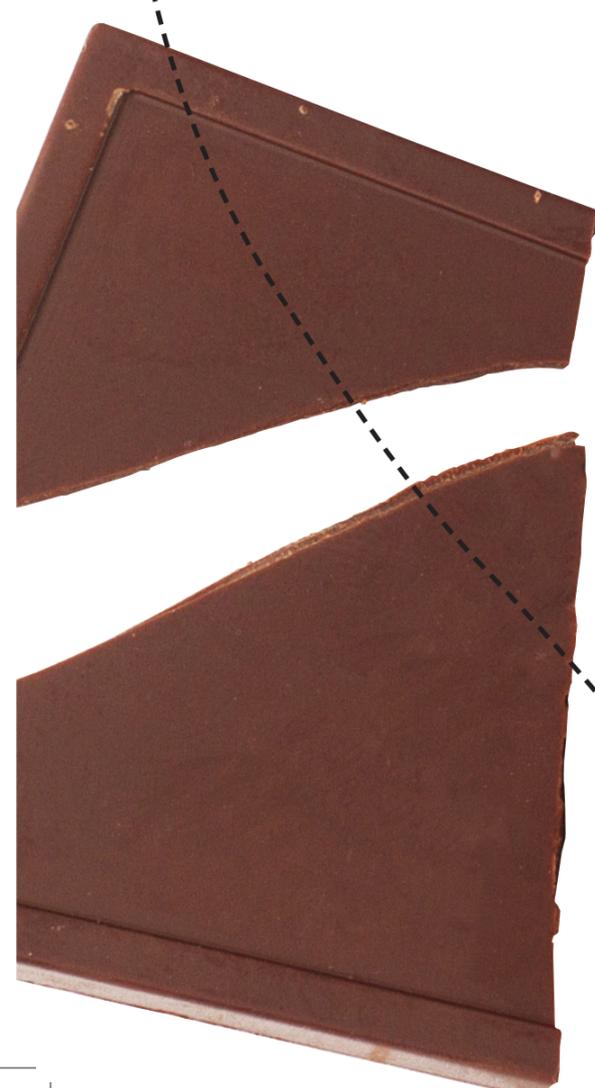
Un
environnement
durable



Un futur
pour leur
famille

GRAINES DE CURIOSITÉ !

Oxfam et Canaan, une organisation de cacaoculteurs et cacaocultrices, se lancent un défi ! Oxfam va payer plus cher le cacao pour que les membres de Canaan puissent vivre dignement. Et Canaan va diversifier ce qu'il plante et récolte, et le faire de manière écologique. S'ils réussissent le défi, Oxfam proposera à d'autres groupes de cacaoculteurs/rices de se lancer dans l'aventure du cacao durable !



POUR LES ACCROS DU CACAO ET LES FANAS DU CHOCOLAT !



OXFAM
Magasins du monde

Retrouvez ce jeu sur www.outilsoxfam.be - E.R. Pierre Santacatterina - Rue Provinciale 285, 1301 Bierges



6

COMMENT SOUTENIR LES CACAOCULTEURS ET CACAOCULTRICES ?

EN AGISSANT GRÂCE AUX 5 SENS !

ÉCOUTER

Écoute les infos pour savoir si la situation des cacaoculteurs/rices s'améliore. Fais des liens avec ce qui se passe pour les paysan-ne-s belges, et soutiens-les ! Kiss kiss !

TOUCHER

Écris une carte postale pour faire bouger les femmes et les hommes politiques. Demande des cartes à Oxfam. Driiiiing !

GRAINES DE CURIOSITÉ !

- Que te dit ton 6^{ème} sens ?
- Qu'est ce que tu ferais en priorité ?
- T'as d'autres idées ?
- Discutes-en avec tes ami-e-s, ta famille, en classe...



Observe les contenants, les papiers d'emballage,... choisis les produits chocolatés avec un logo équitable ! Hip Hip Hip Hourra !



AVOIR DU FLAIR

Quand une fête s'organise, si une mousse au chocolat est prévue au menu, exige qu'elle soit faite avec du chocolat équitable. Ce n'est pas un caprice, c'est un principe ! Et toc, et miam !



GOÛTER

L'esclavage des enfants, berk, c'est dégoûtant ! Si tu es fana de chocolat, parles-en autour de toi... pas la bouche pleine ! Hiii !

