

**Gestion durable de la chaîne
d'approvisionnement de Nestlé en cacao
en Côte d'Ivoire
Gros plan sur les normes de travail**

**Rapport d'évaluation de la
Fair Labor Association**



Photographie 1 - « Boîte à suggestion » dans une coopérative participant au Cocoa Plan de Nestlé

Mars 2012

Ceci est la traduction française de la version originale du rapport en anglais intitulé :

"Sustainable Management of Nestlé's Cocoa Supply Chain in the Ivory Coast - Focus on Labor Standards."

La version anglaise est la seule version officielle et valable.

Table des matières

Résumé	05
I. Introduction.....	09
II. Contexte.....	12
1. Importance du secteur du cacao en Côte d'Ivoire.....	12
2. Stratégie de Nestlé en matière d'approvisionnement en cacao en Côte d'Ivoire....	16
III. Méthodologie.....	22
1. Équipe d'évaluation.....	22
2. Étapes de l'évaluation.....	22
3. Participation des parties prenantes.....	26
4. Collecte des données.....	27
5. Outils de collecte des données.....	34
IV. Résultats.....	36
1. Cartographie des parties prenantes.....	36
a. Parties prenantes gouvernementales et intergouvernementales.....	38
b. Parties prenantes non gouvernementales.....	42
c. Comités au niveau des communautés locales et des villages.....	47
d. Conclusions de la cartographie des parties prenantes.....	48
2. Cartographie de la chaîne d'approvisionnement.....	50
a. Acteurs de la chaîne d'approvisionnement.....	50
b. Traitement des fèves de cacao et processus d'achat.....	59
c. Profil des plantations de cacao et volumes estimés.....	62
d. Conclusions de la cartographie de la chaîne d'approvisionnement.....	63
3. Évaluation des risques.....	64
3.1 Cartographie des tâches et des risques.....	64
3.2 Risques liés aux systèmes de gestion interne.....	68
a. Politiques.....	68
b. Procédures.....	71
c. Résultats.....	78
d. Conclusions sur les systèmes de gestion internes.....	79
3.3 Risques du travail.....	81
a. Relation de travail.....	81
b. Travail forcé.....	82
c. Travail des enfants.....	83
d. Harcèlement ou mauvais traitements.....	91
e. Non-discrimination.....	93
f. Santé, sécurité et environnement	94
g. Droit à la liberté d'association et à la négociation collective.....	99
h. Heures de travail.....	100
i. Rémunération.....	101
j. Conclusions sur les normes de travail	105
V. Conclusions générales.....	107
VI. Recommandations.....	109
A. Au Gouvernement de la Côte d'Ivoire	109
B. À Nestlé et aux autres acteurs du secteur du cacao.....	111
C. Études futures.....	114

Encadrés

Encadré 1 - *Méthode de mise en conformité durable de la FLA pour le secteur agricole*

Encadré 2 - *Équipe d'évaluation et critères de sélection*

Tableaux

Tableau 1 - *Étapes de l'évaluation*

Tableau 2 - *Itinéraires empruntés lors de la première visite de terrain*

Tableau 3 - *Visites et entretiens réalisés lors de la première visite de terrain*

Tableau 4 - *Visites et entretiens réalisés lors de la deuxième visite de terrain*

Tableau 5 - *Localités (campements) visitées dans chaque région*

Tableau 6 - *Parties prenantes gouvernementales et intergouvernementales*

Tableau 7 - *Parties prenantes non gouvernementales*

Tableau 8 - *Comités au niveau des communautés locales et des villages*

Tableau 9 - *La chaîne d'approvisionnement en cacao de Nestlé en chiffres*

Tableau 10 - *Cartographie des tâches et des risques spécifiques au travail des enfants dans la cacaoculture*

Figures

Figure 1 - *Itinéraires empruntés lors de l'évaluation et régions couvertes*

Figure 2 - *Carte des parties prenantes à la chaîne d'approvisionnement en cacao de Nestlé en Côte d'Ivoire*

Figure 3 - *Carte de la chaîne d'approvisionnement en cacao de Nestlé en Côte d'Ivoire*

Graphiques

Graphique 1 - *Modes de recrutement des métayers*

Graphique 2 - *Structure de paiement des métayers*

Graphique 3 - *Prestations en nature reçues par les ouvriers dans les plantations de cacao*

Graphique 4 - *Entités auxquelles les fèves de cacao récoltées sont vendues*

Graphique 5 - *Estimation de la production de cacao et superficie moyenne des plantations par région*

Graphique 6 - *Partenaires perçus des coopératives*

Graphique 7 - *Problèmes perçus en matière de protection des enfants*

Graphique 8 - *Problèmes principaux en matière de protection des enfants*

Graphique 9 - *Travaux réalisés par les enfants dans la cacaoculture*

Graphique 10 - *Nationalités des enfants travaillant dans les plantations de cacao en Côte d'Ivoire*

Graphique 11 - *Accidents les plus fréquemment rapportés dans les villages*

Graphique 12 - *Sources d'eau potable dans les villages*

Photographies

Photographie 1 - *« Boîte à suggestion » dans une coopérative participant au Cocoa Plan de Nestlé*

Photographie 2 - *Les pépinières du Cocoa Plan, liens entre Nestlé et les cultivateurs*

Photographie 3 - *Des activités de développement communautaire expliquées par une ONG partenaire de l'International Cocoa Initiative*

Photographie 4 - *Discussion avec des cultivateurs dans un campement*

Photographie 5 - *Discussion avec les gestionnaires d'une coopérative*

Photographie 6 - *Sur la route menant à un campement*

Photographies 7 et 8 - *Normes de certification affichées sur les murs de deux coopératives*

Photographie 9 - *Pictogrammes contre le travail des enfants dans une coopérative certifiée*

Photographie 10 - *Gestion des dossiers des cultivateurs dans une coopérative bien organisée participant au Cocoa Plan de Nestlé*

Photographie 11 - *Devant une coopérative non organisée et ne participant pas au Cocoa Plan de Nestlé*

Photographie 12 - *Enfants employés à remplir des sacs en polyéthylène dans une pépinière ne participant pas au Cocoa Plan de Nestlé*

Photographie 13 - *La machette, outil omniprésent - Petite fille pelant une igname dans un campement*

Photographie 14 - *Camions de collecte des fèves dans une coopérative*

Photographie 15 - *Le manque d'hygiène élémentaire et d'installations sanitaires dans les villages*

Photographie 16 - *Un campement propre où vivent des cultivateurs participant au Cocoa Plan de Nestlé*

Résumé

En novembre 2011, la FLA a mandaté une équipe de vingt experts locaux et internationaux pour faire une évaluation de la chaîne d'approvisionnement en cacao de Nestlé en Côte d'Ivoire. L'équipe d'évaluation comprenait des représentants du Centre de Recherche et d'Action pour la Paix d'Abidjan, d'Afrique Secours et Assistance, de Ressources humaines sans frontières, de la Sustainable Livelihoods Foundation et de la FLA.

L'évaluation avait pour objectifs de : cartographier les parties prenantes de la chaîne d'approvisionnement en cacao de Nestlé ; cartographier la chaîne d'approvisionnement en cacao de Nestlé en Côte d'Ivoire ; évaluer les risques de travail dans la chaîne d'approvisionnement en cacao de Nestlé.

L'évaluation de la chaîne d'approvisionnement en cacao par la FLA s'appuie sur des études existantes et s'attache non pas à déterminer le nombre d'enfants travaillant dans ce secteur, mais plutôt à évaluer les causes profondes du travail des enfants et les moyens disponibles pour développer un solide système de suivi et de remédiation. Le rapport identifie les lacunes dans les systèmes de gestion internes de Nestlé ainsi que leur impact sur les risques de travail dans la chaîne d'approvisionnement. Il formule également des recommandations détaillées à l'intention de Nestlé, du gouvernement et d'autres acheteurs internationaux sur la manière de limiter les risques pour les travailleurs tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

Il était initialement prévu que les visites de terrain de l'équipe d'évaluation en Côte d'Ivoire aient lieu en décembre 2011 mais, pour des raisons de sécurité liées aux élections législatives, elles ont été reportées en janvier 2012. Afin d'appréhender pleinement les risques auxquels sont exposés les travailleurs du secteur, l'équipe d'évaluation a mené des consultations avec plusieurs institutions gouvernementales, organismes de la société civile et associations locales de Côte d'Ivoire. Elle a également rendu visite à sept fournisseurs de Nestlé représentant 79 % du volume de fèves ou de produits à base de cacao achetés par Nestlé en Côte d'Ivoire en 2011. L'équipe d'évaluation a collecté des données par le biais :

- d'entretiens individuels et par groupes ciblés ;
- d'observations sur place des sites de transformation, centres d'achat, coopératives, pépinières et plantations ;
- d'examens de la documentation du Cocoa Plan de Nestlé au niveau des fournisseurs, des coopératives et des plantations ;
- d'observations dans les villages et les campements.

Trois visites de terrain ont permis à l'équipe d'évaluation de visiter 87 plantations et d'interroger un échantillon représentatif de 466 hommes, femmes et enfants dans ces plantations. Au total, plus de 500 entretiens ont eu lieu pendant l'évaluation.

Cartographie des parties prenantes

L'équipe d'évaluation a réalisé une carte complète des parties prenantes, y compris des acteurs locaux et nationaux issus des secteurs gouvernemental, non-gouvernemental et privé.

La plupart des programmes existants et des parties prenantes concentrent leurs efforts davantage sur l'élimination des pires formes de travail des enfants que sur des aspects comme le travail forcé, les salaires et les prestations en nature, la santé et la sécurité, même si ces derniers pourraient être l'une des causes de l'existence du travail des enfants.

Cartographie de la chaîne d'approvisionnement

L'équipe d'évaluation a cartographié la chaîne d'approvisionnement en cacao très en détail, en intégrant le siège de Nestlé en Suisse, le centre de R&D de Nestlé à Abidjan et les activités locales en Côte d'Ivoire, les fournisseurs de niveau 1 de Nestlé¹ et leurs filiales en Afrique de l'Ouest, les sites de transformation et les centres d'achat en Côte d'Ivoire, les prestataires de services tiers, les traitants, les coopératives, les pisteurs, les cultivateurs, les métayers et les ouvriers.

Les achats de cacao en Côte d'Ivoire s'effectuent dans une large mesure (80-85 %) en dehors des coopératives et par le biais du secteur « non organisé », avec l'intervention de nombreux intermédiaires. La majorité des acteurs (pisteurs, « coxers » et cultivateurs) ne sont pas immatriculés. Les coopératives participant aux programmes de gestion durable des sociétés exportatrices de cacao de Côte d'Ivoire représentent une faible proportion du marché. En outre, les chaînes d'approvisionnement ne sont pas stables, car les participants peuvent acheter et vendre auprès de n'importe qui. Enfin, la concurrence pour trouver des fournisseurs de cacao de bonne qualité est âpre, les coopératives traitent avec plusieurs acheteurs et ajustent les volumes fournis en fonction des conditions qui leur sont offertes. Cette instabilité de la chaîne d'approvisionnement rend complexe toute initiative en matière de transparence, de suivi et de remédiation.

Évaluation des risques

L'évaluation des risques dans la chaîne d'approvisionnement en cacao de Nestlé s'est focalisée sur le travail des enfants, l'existence et l'efficacité des systèmes de gestion internes dans la chaîne d'approvisionnement de Nestlé en ce qui concerne les droits des travailleurs, et le respect des normes de travail inscrites dans le Code de conduite sur le lieu de travail et les Benchmarks de conformité de la FLA (*FLA Workplace Code of Conduct and Compliance Benchmarks*). Une analyse complète des risques liés aux systèmes internes de Nestlé, ainsi qu'un aperçu des risques associés au regard du Code de conduite de la FLA, sont proposés à la section IV.3.

¹ Fournisseurs directs de Nestlé, exportateurs de fèves de cacao et de produits transformés.

Les enfants sont exposés à des risques à toutes les phases de la production du cacao. Parmi ces risques figurent les blessures provoquées par les machettes pendant la préparation de la terre, l'entretien de la plantation et la récolte des fèves de cacao ; les atteintes à la santé dues au surmenage physique pendant les semis et le repiquage des plants ainsi qu'au transport de charges lourdes ; et l'exposition à des produits chimiques dangereux lors de l'épandage d'engrais et de pesticides. Le Tableau 10 fournit une description complète des risques liés au travail des enfants.

Le Cocoa Plan de Nestlé constitue un bon point de départ pour améliorer les conditions de travail dans les plantations de cacao de Côte d'Ivoire, car ses composantes pourraient fournir des solutions holistiques pour atténuer certains des problèmes rencontrés dans le secteur du cacao, hormis le travail des enfants. Pour que le Cocoa Plan de Nestlé puisse devenir un programme de développement complet, il doit connaître certaines améliorations avant d'être élargi.

Conclusions

Les principales conclusions de la FLA sont les suivantes :

- Nestlé, en raison de son influence et du volume de fèves achetées, est bien positionnée pour avoir un impact positif majeur sur les moyens d'existence des travailleurs dans la chaîne d'approvisionnement en cacao.
- Le Cocoa Plan de Nestlé et la participation de la société à d'autres initiatives constituent les éléments moteurs d'un programme plus solide et plus approfondi.
- Moyennant quelques ajustements et améliorations, le Cocoa Plan de Nestlé présente les éléments essentiels d'un programme de développement complet. Un meilleur suivi, ainsi qu'une responsabilisation accrue des fournisseurs des différents niveaux, sont indispensables pour rendre la chaîne d'approvisionnement plus durable.
- Divers risques ont été identifiés en termes de normes de travail, notamment dans les domaines du travail des enfants, du travail forcé, de la santé et de la sécurité, de la discrimination et des rémunérations.
- Le travail des enfants demeure une réalité dans les plantations de cacao de Côte d'Ivoire et résulte de plusieurs facteurs. Une stratégie réaliste d'élimination du travail des enfants en Côte d'Ivoire doit se pencher d'abord sur les attitudes et les perceptions des différents acteurs dans la chaîne d'approvisionnement et dans les communautés au sens large. Une entreprise ne peut pas résoudre à elle seule tous les problèmes de normes de travail rencontrés dans le secteur du cacao en Côte d'Ivoire.
- Des pans entiers de la chaîne d'approvisionnement sont partagés avec d'autres acteurs du secteur. Il incombe donc à toutes les parties d'unir leurs forces pour améliorer la traçabilité et la transparence de la chaîne d'approvisionnement, le suivi et les programmes de renforcement des capacités.

- Outre les efforts consentis par le secteur privé, les cultivateurs et leurs communautés, le rôle du gouvernement est crucial pour développer une cacaoculture durable.

Recommandations

Le rapport formule un certain nombre de recommandations :

Au gouvernement de la Côte d'Ivoire

- Envisager de combler les lacunes réglementaires en ce qui concerne les normes de travail dans le secteur agricole
- Envisager de mettre en place un système national d'immatriculation pour les cultivateurs et les pisteurs
- Envisager d'élaborer une norme de gestion durable applicable à l'ensemble du secteur du cacao, avec la participation de toutes les parties prenantes
- Améliorer en permanence le système de suivi du travail des enfants et de réadaptation
- Élargir le périmètre des agents « relais » dans le cadre du Système de Suivi du Travail des Enfants (SSTE)
- Toucher les communautés reculées à l'aide d'interventions de développement rural
- Encourager les sources de revenu et d'emploi alternatives au niveau des villages
- Se pencher sur les problèmes posés par le manque d'écoles et d'enseignants

À Nestlé et aux autres acteurs du secteur économique

- Renforcer le Code de conduite pour les fournisseurs de Nestlé
- Faire mieux connaître et mieux comprendre le Code de conduite de Nestlé parmi les fournisseurs en amont
- Définir clairement les rôles et les responsabilités des collaborateurs de Nestlé, des fournisseurs, des coopératives et des cultivateurs.
- Intégrer des indicateurs de performance clés complets ainsi que des exigences en matière de reporting sur les normes de travail
- Sensibiliser les cultivateurs à la politique en matière de primes financières
- Élaborer un solide système interne de suivi et de remédiation
- Examiner le rôle que les pépinières pourraient jouer en tant que plateformes de vulgarisation
- Faciliter la collaboration et la communication entre les parties prenantes locales et internationales
- Intensifier les efforts en faveur du Cocoa Plan de Nestlé dans la chaîne d'approvisionnement standard
- S'employer à résoudre le problème du travail des enfants en prenant des mesures immédiates selon une approche ascendante
- Créer des sources de revenu alternatives pour les cultivateurs et leurs familles

I. Introduction

En vertu du Protocole d'accord sur la coopération entre Nestlé et la Fair Labor Association (FLA) du 28 juillet 2011, Nestlé a invité la FLA à réaliser une évaluation de sa chaîne d'approvisionnement en cacao en Côte d'Ivoire².

La Fair Labor Association Inc. (FLA) est une organisation à but non lucratif qui combine les efforts des entreprises, des organismes de la société civile et des établissements d'enseignement supérieur en vue de promouvoir et protéger les droits des travailleurs ainsi que d'améliorer les conditions de travail partout dans le monde, par le biais de l'adoption de normes internationales.

Cette évaluation a pour objectifs :

1. la cartographie des parties prenantes dans la chaîne d'approvisionnement en cacao de Nestlé,
2. la cartographie de la chaîne d'approvisionnement en cacao de Nestlé en Côte d'Ivoire,
3. l'évaluation des risques associés au sein de la chaîne d'approvisionnement en cacao de Nestlé.

L'étude n'a pas pour but de fournir une estimation de plus du nombre d'enfants travaillant dans la cacaoculture, mais d'appréhender les risques et les causes du travail des enfants dans la chaîne d'approvisionnement de Nestlé ainsi que les moyens disponibles pour développer un solide système de suivi et de remédiation. Le travail des enfants étant identifié comme le problème prioritaire du secteur du cacao en Côte d'Ivoire, il est abordé de manière relativement détaillée dans ce rapport. Sont également analysés plusieurs autres aspects des conditions de travail susceptibles d'avoir une incidence sur le travail des enfants et d'être à leur tour affectés par celui-ci.

Le processus d'évaluation suit la méthode de mise en conformité durable de la FLA (voir Encadré 1), qui débute par des travaux de cartographie (cartographie des parties prenantes, cartographie de la chaîne d'approvisionnement et cartographie des tâches et des risques). Conformément à l'approche de la FLA basée sur un suivi et une amélioration continus, nous adoptons une perspective à long terme pour examiner les pratiques de Nestlé dans la gestion de sa chaîne d'approvisionnement et la manière dont cette société gère les risques de travail. Le rapport souligne donc les lacunes dans les systèmes de gestion internes ainsi que leur impact sur les risques de travail dans la chaîne d'approvisionnement, puis émet des recommandations visant à limiter ces risques.

² Le 29 février 2012, le Conseil d'administration de la FLA a donné une suite favorable à la candidature de Nestlé, qui est désormais affiliée à la FLA et en est une société participante.

Les résultats de ce rapport représentent une première étape et doivent déboucher sur une meilleure connaissance de la chaîne d'approvisionnement en cacao de Nestlé en Côte d'Ivoire, des risques associés et des parties prenantes concernées sur le terrain. Il s'agit là du premier élément d'une série d'évaluations et d'activités de remédiation, visant à améliorer les pratiques de gestion de la chaîne d'approvisionnement et, par là même, les conditions de travail concrètes en Côte d'Ivoire.

Encadré 1 - Méthode de mise en conformité durable de la FLA pour le secteur agricole

Les conditions culturelles et sociodémographiques dans le secteur agricole requièrent une stratégie basée sur la responsabilisation socio-économique plutôt que sur la réalisation d'audits. La méthode de mise en conformité durable de la FLA est une approche novatrice visant à combler les lacunes laissées par la méthode des audits exclusifs, qui identifie principalement des non-conformités et fournit des solutions rapides destinées à améliorer la série de résultats suivante. L'approche de la FLA élimine ce point faible et renforce la capacité des fournisseurs et des ouvriers à améliorer les systèmes et à obtenir au final des systèmes autonomes et durables. La méthode de mise en conformité durable de la FLA combine l'évaluation et l'approche participative. Elle vise à identifier la ou les causes sous-jacentes des non-conformités graves et persistantes et met au point des moyens de surmonter ces problèmes.

Le processus est composé des éléments principaux suivants :

I. Évaluation des besoins

Le processus débute par des travaux de cartographie (cartographie de la chaîne d'approvisionnement, des parties prenantes impliquées, ainsi que des tâches et des risques). Ces cartographies aideront à identifier les zones et les tâches à haut risque dans la chaîne d'approvisionnement. Les résultats des études de cartographie seront communiqués aux parties prenantes locales et internationales concernées dans le cadre de consultations nationales avec toutes les parties prenantes, afin qu'elles identifient les problèmes prioritaires à suivre et à résoudre et s'accordent à ce sujet. Une fois les problèmes prioritaires identifiés, une analyse approfondie des causes sous-jacentes est réalisée à partir des données collectées sur le terrain.

II. Renforcement des capacités

La FLA est consciente du fait que les divers acteurs de la chaîne d'approvisionnement ont besoin d'une facilitation et d'un accompagnement pour améliorer les conditions de travail. À cette fin, la FLA a conçu des formations et des modules de sensibilisation et de renforcement des capacités qui ciblent spécifiquement les causes sous-jacentes des problèmes et qui transmettent des compétences et des connaissances aux divers acteurs de la chaîne d'approvisionnement. La FLA identifie des prestataires de services locaux fiables, compétents et qualifiés et organise à leur intention des ateliers de formation de formateurs. Les prestataires de services travaillent ensuite sur le long terme avec les parties prenantes locales pour améliorer les conditions de travail. Ils sont chargés d'adapter les formations aux conditions locales et à la langue locale, en tenant compte des travaux de cartographie. Le personnel de la FLA supervise ce processus.

III. Évaluation de l'impact

L'impact est évalué à deux niveaux. Au premier niveau, on mesure les progrès à intervalles réguliers grâce à des indicateurs de performance clés prédéfinis. Au second niveau, à la fin du processus, on mesure l'impact des activités réussies de renforcement des capacités. On mesure pour cela l'installation de systèmes de gestion et les améliorations réelles des conditions de travail dans la chaîne d'approvisionnement.

II. Contexte

Plusieurs études portant sur le secteur du cacao en Côte d'Ivoire ont été réalisées. Ce chapitre précise les éléments de contexte nécessaires pour comprendre les résultats présentés dans ce rapport. La première section montre l'importance du secteur du cacao en Côte d'Ivoire. La deuxième section décrit ensuite la stratégie de Nestlé dans la chaîne d'approvisionnement en cacao en Côte d'Ivoire.

1. Importance du secteur du cacao en Côte d'Ivoire

Pays d'Afrique de l'Ouest à l'économie autrefois en pleine expansion, la Côte d'Ivoire a subi un revers au cours des dernières décennies, et plus récemment en 2010/2011 avec la guerre civile qui a entouré l'élection du Président Alassane Ouattara. Les taux de pauvreté ont considérablement augmenté depuis les années 1980. En 2008, sur une population de près de 22 millions d'habitants,³ 46 % étaient considérés comme pauvres et 24 % comme vivant dans une extrême pauvreté.⁴ La pauvreté est nettement plus présente dans les zones rurales (54 %) que dans les zones urbaines (29 %).⁵

L'économie de la Côte d'Ivoire dépend dans une large mesure de l'agriculture et des activités connexes, qui occupent environ 68 % de la population.⁶ Originaire d'Amérique du Sud, le cacao a été introduit dans l'agriculture ivoirienne à la fin du XIX^e siècle. Dans les années 1950, les cours mondiaux élevés du cacao ont encouragé l'augmentation de la production. Après l'indépendance de la Côte d'Ivoire par rapport à la France en 1960, des réserves forestières ont été ouvertes et la poursuite de l'expansion cacaoyère de l'est vers l'ouest du pays a été vivement encouragée par le premier Président de la Côte d'Ivoire, Félix Houphouët-Boigny.⁷ Depuis lors, le cacao joue un rôle crucial dans l'économie. La Côte d'Ivoire est actuellement le premier producteur mondial de cacao (environ 35 % de la production mondiale⁸) et le premier exportateur. En Côte d'Ivoire, le secteur du cacao emploie aujourd'hui plus de 600 000 cultivateurs et fait vivre 6 millions de personnes.⁹

En raison de son importance économique, le cacao joue également un rôle politique en Côte d'Ivoire. Par exemple, afin de couper les sources de financement de Laurent Gbagbo (son adversaire lors des élections), le Président Alassane Ouattara a interdit les exportations de cacao pendant un mois lors de la dernière guerre civile, générant des protestations de la part des petits cultivateurs confrontés à des pertes de

³ CIA World Fact Book, estimation de juillet 2012

⁴ Pauvreté : < 2 USD par jour, à parité de pouvoir d'achat (référence 2005). Extrême pauvreté : < 1,25 USD par jour, à parité de pouvoir d'achat (référence 2005). Données de la Banque mondiale 2008, <http://databank.worldbank.org>

⁵ Selon les seuils de pauvreté nationaux. Données de la Banque mondiale 2008.

⁶ CIA World Fact Book

⁷ Voir par exemple : http://en.wikipedia.org/wiki/Félix_Houphouët-Boigny

⁸ <http://faostat.fao.org>

⁹ Il ne s'agit que d'une estimation reposant sur les entretiens et les études réalisés. En Côte d'Ivoire, les cultivateurs ne sont pas immatriculés.

revenus.¹⁰ Auparavant, le gouvernement ivoirien avait totalement libéralisé le secteur du cacao en 1999, en contrepartie de la possibilité, pour la Côte d'Ivoire, de bénéficier de l'initiative de réduction de la dette en faveur des Pays pauvres très endettés (PPTTE) du Fonds monétaire international (FMI).¹¹ Le gouvernement actuel conduit une réforme du secteur, qui annule en partie des mesures antérieures tout en permettant au pays de continuer à bénéficier d'une réduction de sa dette à hauteur de 3 milliards d'USD dans le cadre de l'initiative PPTTE. Le gouvernement prévoit, entre autres, de fixer un prix minimum garanti pour le cacao à la sortie des plantations (défini avant le début de la campagne cacaoyère principale, « vente à terme ») et de réduire les impôts de 32 % à 22 % du prix d'exportation ; il a déjà mis en place le Conseil du Café-Cacao (CCC) dont l'objectif est de superviser la mise en œuvre des réformes.¹²

Deux problèmes principaux affectent la viabilité économique des petites plantations de cacao (moins de cinq hectares) en Côte d'Ivoire : (1) la faible productivité des plantations ; et (2) la qualité médiocre des fèves de cacao.¹³ Les rendements du cacao en Côte d'Ivoire sont parmi les plus faibles au monde, avec 200 à 500 kg par hectare et par saison (contre 1 à 2 tonnes/hectare en Indonésie). En ce qui concerne la qualité, les cacaoyers vieillissent,¹⁴ le sol s'érode, et la surface des nouvelles terres fertiles disponibles pour la culture est relativement peu importante, car la ceinture de forêt tropicale humide du centre et du sud (les zones de culture du cacao) se réduit rapidement sous l'effet d'une sécheresse accrue dans la région et de la déforestation. Le coût des intrants tels que les engrais et les pesticides grimpe, tandis que le sol est épuisé et que le vieux peuplement de cacaoyers des zones forestières est la proie des maladies. Le réchauffement planétaire, qui se traduit par des pluies moins abondantes dans la ceinture du cacao, affecte également le secteur.¹⁵ Les cultivateurs sont de plus en plus nombreux à abandonner le cacao au profit du caoutchouc ou du palmier à huile, les revenus tirés de ces cultures étant plus stables et l'entretien après un premier investissement plus facile. Après une chute importante entre la fin des années 1970 et la fin des années 1980, le cours du cacao est récemment reparti à la hausse. Toutefois, cette tendance n'a pas toujours été synonyme d'un revenu net supérieur pour les cultivateurs, en raison de l'augmentation du coût de la vie et de la forte dévaluation de la monnaie locale en 1994.

Les problèmes sociaux de la Côte d'Ivoire, particulièrement le travail des enfants, ont suscité l'attention de la communauté internationale. En signant le Protocole Harkin-

¹⁰ Voir par exemple : http://www.africanews.com/site/list_message/33031

¹¹ Voir par exemple : <http://www.imf.org/external/np/hipc/pdf/cotefin.pdf>

¹² Voir par exemple : <http://www.journaldafrique.com/?p=41>

¹³ Selon des exportateurs, du fait de leur qualité médiocre, les fèves doivent souvent être séchées et nettoyées avant de pouvoir être exportées, ce qui réduit la valeur ajoutée au niveau du cultivateur.

¹⁴ Beaucoup ont une quarantaine d'années, or le rendement des cacaoyers commence à diminuer à partir de 22 ans.

¹⁵ Pour une étude récente, accompagnée de cartes, voir :

http://www.ciat.cgiar.org/Newsroom/Documents/ghana_ivory_coast_climate_change_and_cocoa.pdf

Engel en 2001, le secteur s'est engagé à faire disparaître les pires formes de travail des enfants (PFTE) et le travail forcé des adultes dans les plantations de cacao en Afrique de l'Ouest. Une fondation commune, connue sous le nom d'International Cocoa Initiative (ICI), a été créée pour lutter contre les PFTE. De plus, certaines entreprises du secteur ont lancé, à titre individuel, leurs propres initiatives pour lutter contre le travail des enfants. Le Protocole stipulait que l'industrie du chocolat développerait des normes de certification avant 2005. Une prorogation du Protocole, octroyant à l'industrie trois années supplémentaires pour sa mise en œuvre, a été approuvée.¹⁶ Le 13 septembre 2010, le Département américain du travail (*U.S. Department of Labor*, USDOL), le Sénateur Harkin, le Représentant Engel, les gouvernements de la Côte d'Ivoire et du Ghana, ainsi que des représentants de l'industrie internationale du cacao et du chocolat, ont publié la Déclaration d'action commune pour soutenir la mise en œuvre du protocole Harkin-Engel ainsi qu'un Cadre d'action pour soutenir la mise en œuvre du Protocole Harkin-Engel, exprimant leur engagement permanent à soutenir la mise en œuvre du Protocole. Un Groupe de coordination de la lutte contre le travail des enfants dans la cacaoculture (*Child Labor Cocoa Coordinating Group*, CLCCG) a été créé. Il est chargé de se réunir une fois par an pour établir un rapport sur les progrès accomplis.¹⁷

Selon l'USDOL, les gouvernements du Ghana et de la Côte d'Ivoire ont accepté de réaliser des enquêtes représentatives à l'échelle nationale durant la campagne de récoltes 2013-2014, conformément au Cadre d'action. Les deux gouvernements ont travaillé à l'élaboration de systèmes de suivi du travail des enfants qui serviraient également à faire le lien entre les enfants nécessitant des mesures de remédiation et les services appropriés. Le Programme international pour l'abolition du travail des enfants de l'Organisation internationale du travail (IPEC-OIT) met actuellement en œuvre deux projets relatifs à l'élimination des PFTE dans les plantations de cacao :

- les Partenariats public-privé (PPP) de l'OIT pour étendre et affiner les systèmes de suivi du travail des enfants ainsi que le renforcement des capacités en vue d'un déploiement national (financés par l'industrie du chocolat et du cacao),
- le Projet IPEC-OIT en faveur des communautés cacoyères (Cocoa Communities Project, CCP) pour mieux connaître le travail des enfants, mettre en œuvre des plans visant à l'éliminer, améliorer l'accès à une éducation appropriée et de qualité, créer des moyens d'existence durables, améliorer les capacités nationales en matière de systèmes de suivi du travail des enfants, renforcer les capacités des composantes de l'OIT et des organismes partenaires (financé par l'USDOL).

¹⁶ Pour des informations sur l'avancement de la mise en œuvre du Protocole, voir par exemple : http://www.childlabor-payson.org/meetings/Ghana_Consultative_Meeting_2010/Presentations4.html

¹⁷ La dernière réunion d'information des parties prenantes organisée par le CLCCG a eu lieu le 23 janvier 2012 à Washington, D.C.

En réponse au Protocole Harkin-Engel (2001), les gouvernements du Ghana et de la Côte d'Ivoire ont créé des agences spécialisées pour lutter contre les PFTE et la traite des enfants dans le secteur du cacao, développé des cadres de lutte contre les PFTE, élaboré des plans d'action nationaux abordant le travail des enfants d'une manière globale dans les différents secteurs économiques, et réalisé des enquêtes de population afin de déterminer la nature et l'ampleur des PFTE dans la production du cacao. L'Organisation de l'unité africaine a adopté la Charte africaine des droits et du bien-être de l'enfant. Un nouvel accord régional sur la traite des enfants a été signé en 2006 par 26 pays d'Afrique centrale et de l'Ouest afin de lutter contre la traite des enfants, démontrant une volonté croissante des pays concernés par ce problème de jouer un rôle moteur dans sa résolution.¹⁸

Le gouvernement de la Côte d'Ivoire a adopté une loi contre le travail des enfants¹⁹ et mené deux études (une petite étude pilote et une étude plus large de certification²⁰ entre 2007 et 2008) par le biais du Système de Suivi du Travail des Enfants (SSTE).

Une étude sectorielle²¹ réalisée par l'Université Tulane (publiée en 2011, financée par l'USDOL) donne un aperçu de l'ensemble des initiatives publiques et privées visant à éliminer les PFTE dans le secteur du cacao en Côte d'Ivoire et au Ghana. Les chercheurs de l'Université Tulane ont mené plusieurs enquêtes auprès de ménages représentatifs sur le travail des enfants dans le secteur du cacao. Ces enquêtes ont confirmé la prévalence du travail des enfants dans les plantations (89 % des enfants interrogés ont confirmé leur participation à la production de cacao), à l'instar de l'étude de certification du SSTE. Les enfants travaillant dans la culture du cacao sont fréquemment employés à des travaux dangereux et il existe des cas avérés d'enfants exposés à des PFTE autres que les travaux dangereux (traite des enfants, travail forcé, etc.).

Depuis 2001, les parties prenantes publiques et privées de Côte d'Ivoire ont pris en charge plusieurs milliers d'enfants des régions de cacaoculture dans le cadre d'interventions de remédiation incluant des retraits ainsi que des services de réadaptation, de réinsertion, d'éducation et de formation professionnelle. Ces actions complètent le programme de détection et de réadaptation du SSTE destiné aux enfants travaillant dans le secteur du cacao ivoirien, qui commence à prendre de l'ampleur. Toutefois, l'industrie et le gouvernement doivent encore mener des

¹⁸ Pour de plus amples informations, voir par exemple le rapport Tulane ou le rapport du SSTE.

¹⁹ Selon des représentants d'institutions gouvernementales interrogés, l'application de la loi est aujourd'hui planifiée. La Première dame souhaite mettre en place un « système de détection » au niveau des plantations. Les peines envisagées vont de l'emprisonnement à l'interdiction pour le cultivateur de vendre ses fèves de cacao. Malgré l'existence d'une loi contre le travail des enfants en général (avant l'âge de 14 ans) et contre les pires formes de travail des enfants (avant l'âge de 18 ans ; voir la loi [ici](#) et la définition des PFTE [ici](#)), tous les acteurs font habituellement référence à l'élimination des pires formes de travail des enfants.

²⁰ <http://www.ilo.org/ipecinfor/product/viewProduct.do?productId=9410>

²¹ <http://www.childlabor-payson.org/>

activités de remédiation auprès de quelque 3 600 communautés (96,21 %), selon le rapport Tulane.

Le gouvernement actuel a créé le Comité Interministériel de lutte contre la traite, l'exploitation et le travail des enfants, sous la direction du Ministre du travail, afin de coordonner l'ensemble des activités relatives au travail et à la traite des enfants dans tous les secteurs (fonction technique). Le SSTE, qui dépendait précédemment du cabinet du Premier ministre, est à présent également rattaché au Comité interministériel. Par ailleurs, Dominique Ouattara, épouse du Président, dirige le Comité national de surveillance des actions de lutte contre la traite, l'exploitation et le travail des enfants, récemment créé, qui supervisera le Comité interministériel. Un large éventail de parties prenantes (industrie, ONG) compose le Comité de surveillance et un plan d'action national est en cours d'élaboration.

Les activités de certification (UTZ, Rainforest Alliance, Fairtrade) se sont intensifiées au cours des dernières années, sous l'impulsion des principales sociétés multinationales et nationales présentes dans le pays en tant que transformatrices, exportatrices et acheteuses étrangères. Dernièrement, un Groupe de renforcement des capacités de certification soutenu par le gouvernement ivoirien a été créé. Son objectif est de cerner les synergies des différents programmes de certification. Enfin, une étude évaluant les effets sociaux, environnementaux et économiques des trois programmes de certification est en cours (commandée par le gouvernement ivoirien, réalisée par le Global Business Consulting Group et KPMG Côte d'Ivoire).

2. Stratégie de Nestlé en matière d'approvisionnement en cacao en Côte d'Ivoire

Selon les informations fournies par la société, Nestlé achète environ 10 % de la production mondiale de cacao, dont 37 % proviennent de Côte d'Ivoire. À l'heure actuelle, Nestlé n'a pas de centres d'achat de cacao en Côte d'Ivoire et achète, à une exception près (une coopérative certifiée Fairtrade), auprès d'exportateurs²² (ci-après les « fournisseurs de niveau 1 »). Dès lors, Nestlé soutient habituellement ses fournisseurs de niveau 1 dans leurs efforts visant à améliorer la gestion durable de la chaîne d'approvisionnement. Selon Nestlé, environ 20 % du cacao acheté en Côte d'Ivoire sont produits dans le cadre du Cocoa Plan, tandis que 80 % correspondent à la « chaîne d'approvisionnement standard », qui, à ce jour, n'est pas transparente et compte des coopératives, des traitants, des SARL et des pisteurs²³.

²² En Côte d'Ivoire, ADM, Barry Callebaut, Cargill et Olam sont les plus grands exportateurs en volume.

²³ Un traitant est un entrepreneur agréé qui fait le commerce des fèves de cacao ; une SARL (société à responsabilité limitée) est une société immatriculée qui fait le commerce des fèves de cacao. Traitants et SARL travaillent avec des pisteurs qui collectent les fèves de cacao au niveau des villages, des campements ou des plantations. Pour de plus amples informations, voir le chapitre IV (Cartographie de la chaîne d'approvisionnement).

Depuis 2001, Nestlé a participé à plusieurs initiatives et programmes liés au cacao, tels que l'International Cocoa Initiative (ICI) et la World Cocoa Foundation (WCF). En octobre 2009, Nestlé a lancé une initiative interne baptisée The Nestlé Cocoa Plan (TNCP),²⁴ qui regroupe toutes ses initiatives passées et futures visant à assurer, partout dans le monde, la gestion durable de la cacaoculture et l'avenir des communautés qui en dépendent. Certaines initiatives sont propres à Nestlé, d'autres sont lancées par des entités extérieures et soutenues par Nestlé. La vision du Cocoa Plan consiste à « aider les cultivateurs de cacao à gérer des plantations rentables, à respecter l'environnement, à bénéficier d'une bonne qualité de vie, à permettre à leurs enfants de suivre une scolarité et à considérer la culture de cacao comme une profession respectable ». Pour concrétiser cette vision, Nestlé a prévu d'investir dans le plan 110 millions de CHF sur dix ans. Au cours des quinze dernières années, Nestlé a également investi 60 millions de CHF supplémentaires dans des initiatives liées à la gestion durable du cacao.

Le Cocoa Plan comprend les composantes suivantes :

1. Phytotechnie et reproduction
2. Formation
3. Traçabilité
4. Primes destinées aux cultivateurs
5. Projets sociaux



Photographie 2 - Les pépinières du Cocoa Plan, liens entre Nestlé et les cultivateurs

²⁴ <http://www.nestlecocoplant.com/>

Phytotechnie et reproduction

Pour résoudre le problème du vieillissement et des faibles rendements des cacaoyers, l'intervention des agronomes représente une grande partie du Cocoa Plan. Par le biais de travaux de recherche, le centre de R&D de Nestlé à Abidjan (inauguré en avril 2009²⁵), en collaboration avec le centre de R&D de Tours (France) et le Centre National de Recherche Agronomique (CNRA) ivoirien, s'efforce d'obtenir de nouvelles plantules de cacao à fort potentiel.²⁶ La R&D de Nestlé aide les coopératives participant au Cocoa Plan à créer et entretenir des pépinières²⁷, achète les matériaux nécessaires,²⁸ paye les salaires des ouvriers employés par les coopératives dans les pépinières et distribue des plantules. Actuellement, la R&D de Nestlé teste les contraintes logistiques liées aux nouveaux plants et distribue des variétés hybrides achetées au CNRA (135 000 plants en 2010 et 600 000 plants en 2011). Pour la prochaine saison (2012-2013), Nestlé a prévu de distribuer des plants obtenus par embryogenèse somatique (in vitro) au sein du laboratoire de propagation du centre de R&D Nestlé et produits via des fleurs de cacaoyer. Selon le plan de Nestlé, un total de 12 millions de plantules sera distribué entre 2012 et 2022. Les champs sont équipés de dispositifs GPS, afin que la R&D de Nestlé puisse savoir où ils se trouvent et suivre leur développement. Les plants passent six mois dans les pépinières avant d'être distribués aux membres des coopératives qui en ont fait la demande. Ils sont gratuits, mais les cultivateurs doivent réaliser un investissement²⁹ en abattant les vieux arbres et en préparant la parcelle pour les nouveaux plants (1/3 d'hectare minimum pour 500 plantules).

Formation

Les cultivateurs sont formés aux bonnes pratiques agricoles³⁰ (avant et après récolte) afin d'améliorer la qualité et les rendements de leurs plantations. La formation inclut également certains thèmes sociaux, relatifs au travail et environnementaux. Le système de formation et le prestataire dépendent du système de certification³¹ auquel la coopérative ou le cultivateur participe et du fournisseur de niveau 1 de Nestlé, mais la formation est principalement assurée par l'ANADER (Agence Nationale d'Appui au Développement Rural) dans les Écoles de terrain pour

²⁵ Nestlé possède une filiale en Côte d'Ivoire depuis cinquante ans (Nestlé Côte d'Ivoire). Celle-ci gère un site de production de nouilles Maggi et un site de production de café (ainsi que des centres d'achat de café) dans le pays. Nestlé Côte d'Ivoire emploie plus de 1000 personnes. Le centre de R&D de Nestlé à Abidjan compte quarante employés, dont six travaillent exclusivement pour le Cocoa Plan.

²⁶ « Fort potentiel » signifie que les plantules sont plus robustes, moins vulnérables aux maladies, que leur rendement est élevé, et que les fèves sont de bonne qualité (davantage de beurre) et savoureuses.

²⁷ Les grandes plantations possèdent habituellement leurs propres pépinières, mais les petites plantations sont si nombreuses qu'une solution collective s'impose.

²⁸ Tous les matériaux nécessaires à la construction et à l'entretien de la pépinière, comme les piquets en bambou ou en bois, les filets, les sacs pour les plantules, le terreau, les masques, les pulvérisateurs à dos, les bottes, etc.

²⁹ En moyenne, un cultivateur de cacao en Côte d'Ivoire récolte environ 140 kg sur 1/3 d'hectare par saison.

³⁰ Voir par exemple <http://www.fao.org/prods/gap/>

³¹ Les systèmes de certification utilisés sont : UTZ, Rainforest Alliance, Fairtrade.

cultivateurs.³² Une École de terrain pour cultivateurs regroupe vingt à trente cultivateurs habitant le même village ou des villages voisins, qui se retrouvent pendant quatre à cinq heures toutes les deux semaines environ sous la direction d'un animateur formé, pendant la durée d'un cycle de culture. Si l'approche reste souple, il existe un programme qui couvre les domaines suivants : la pourriture brune des cabosses, les organismes nuisibles tels que les punaises, l'hygiène des plantations et les pratiques agricoles, la fertilité des sols et l'utilisation d'engrais, la prise de décision quant à la réhabilitation d'une plantation de cacao, la qualité du cacao, la sensibilisation au travail des enfants et au VIH/SIDA.

Les gestionnaires des coopératives sont également formés aux pratiques commerciales et organisationnelles, afin d'améliorer le fonctionnement des coopératives et de faciliter leur préparation en vue de la certification³³. Les prestataires de formation varient en fonction de la certification et des fournisseurs de niveau 1 de Nestlé. Les coopératives reçoivent en outre le matériel nécessaire à la gestion (p. ex. ordinateur, imprimante, motos³⁴).

Traçabilité

Nestlé entretient une relation d'achat directe avec une coopérative certifiée Fairtrade³⁵ et a conclu, par l'intermédiaire de ses fournisseurs de niveau 1, des partenariats indirects avec environ 35 autres coopératives³⁶ déjà certifiées dans le cadre d'une participation au Cocoa Plan ou qui se préparent à l'être. Le Cocoa Plan a débuté avec trois coopératives en 2009. Depuis lors, ce nombre n'a cessé d'augmenter alors que de nouveaux fournisseurs de niveau 1 et de nouvelles coopératives rejoignent le programme. Certaines coopératives ont quitté le programme, soit parce qu'elles ont préféré en rejoindre un autre, soit parce qu'elles n'atteignaient pas les objectifs fixés en termes de qualité et/ou de volume. Dans le cadre du Cocoa Plan, le cacao est traçable jusqu'au cultivateur, en fonction de la coopérative. Nestlé sait de quelles coopératives provient le cacao fourni et peut donc orienter les programmes sociaux ou d'autres projets de manière à répondre aux besoins des villages dans lesquels vivent les membres de ces coopératives.

Le cacao acheté via la chaîne d'approvisionnement standard passe par les mêmes fournisseurs de niveau 1 (et d'autres fournisseurs). Ces fournisseurs achètent le cacao auprès d'autres fournisseurs situés en amont dans la chaîne d'approvisionnement (fournisseurs de niveau 2) et/ou auprès d'intermédiaires

³² Pour de plus amples informations sur le concept des Écoles de terrain pour cultivateurs, voir par exemple : http://www.worldcocoafoundation.org/scientific-research/researchlibrary/pdf/FFS_implementation_manual1.pdf

³³ Selon Nestlé, une seule coopérative était déjà certifiée lors du lancement du Cocoa Plan. Toutes les autres coopératives aujourd'hui certifiées dans le cadre du Cocoa Plan ont été préparées par celui-ci pour obtenir la certification.

³⁴ Parfois financé non par Nestlé, mais par le fournisseur de niveau 1 de Nestlé.

³⁵ <http://www.flo-cert.net/flo-cert/>

³⁶ La situation de ces coopératives au regard de la certification est décrite ultérieurement dans ce rapport.

(traitants, SARL, coopératives). Le manque de transparence dans la chaîne d'approvisionnement standard rend le suivi et la remédiation beaucoup plus difficiles que dans la chaîne d'approvisionnement du Cocoa Plan.

Primes

Selon la politique du Cocoa Plan, si le cacao livré par les coopératives répond aux critères de qualité fixés par Nestlé et ses fournisseurs de niveau 1 (défauts, fèves ardoisées, déchets, corps étrangers, amas, résidus, fèves plates, humidité), Nestlé verse une prime en fin de saison par l'intermédiaire de ses fournisseurs de niveau 1. Hormis la prime, et en fonction du fournisseur de niveau 1 de Nestlé, un prix supérieur au kilo est payé pour le cacao de bonne qualité. Si la coopérative n'est pas certifiée, elle reçoit néanmoins une prime si le cacao qu'elle fournit répond aux exigences de qualité. Lorsqu'une coopérative a passé avec succès les audits de certification (qui incluent une évaluation des normes de travail au niveau de la coopérative et de la plantation), elle reçoit une prime plus élevée dans le cadre du programme de certification. Dans le cas des certifications UTZ³⁷ et Rainforest Alliance (RFA)³⁸, 50 % au moins de la prime est destinée aux cultivateurs. D'après des cultivateurs, des coopératives et des fournisseurs de niveau 1 de Nestlé, les coopératives versent généralement un pourcentage plus élevé aux cultivateurs et conservent environ 20 % pour couvrir les frais d'ensachage, de commercialisation et d'administration. Dans le cas de la certification Fairtrade, la coopérative peut conserver la totalité de la prime pour couvrir les frais administratifs et les investissements dans des projets sociaux³⁹ destinés aux cultivateurs membres. La prime pour le cacao Fairtrade est fixée à 200 USD/tonne (soit 0,20 USD/kg) ; dans le cadre des programmes UTZ, RFA et Cocoa Plan, la prime est négociée entre l'acheteur et les coopératives (généralement entre 0,10 et 0,20 USD/kg).⁴⁰ Les fournisseurs de niveau 1 de Nestlé versent parfois des primes complémentaires en plus de celles versées par Nestlé, lorsque le cacao livré pour l'exportation ne nécessite aucun nettoyage ou séchage supplémentaire ou pour récompenser la fidélité.

Projets sociaux en collaboration avec des partenaires

Nestlé investit dans des projets sociaux (tels que la construction d'écoles, la fourniture d'eau et d'installations sanitaires, les campagnes de sensibilisation, les projets de développement local) en collaboration avec différents organismes internationaux (p. ex. ICI, WCF, Croix-Rouge). Ces projets se situent dans certains des villages où les coopératives s'approvisionnent en cacao. Ils bénéficient à tous les membres de la communauté, qu'ils soient cultivateurs ou non, membres des coopératives ou non. La sélection des villages où les programmes sociaux sont déployés s'effectue en fonction de certains critères définis par les organisations concernées et conformément aux plans gouvernementaux.

³⁷ <http://www.utzcertified.org/>

³⁸ <http://www.rainforest-alliance.org/>

³⁹ Pour de plus amples informations, voir les normes Fairtrade.

⁴⁰ Voir les principes de certification d'UTZ, Fairtrade et Rainforest Alliance.



Photographie 3 - Des activités de développement communautaire expliquées par une ONG partenaire de l'International Cocoa Initiative

III. Méthodologie

1. Équipe d'évaluation

L'équipe d'évaluation était composée de vingt personnes, quinze de Côte d'Ivoire et cinq experts internationaux, dont deux membres du personnel de la FLA (voir Encadré 2).

Encadré 2 - Équipe d'évaluation et critères de sélection

FLA (2) : Director, Agriculture and Strategic Projects, et Global Manager for Agriculture

Experts externes indépendants (3) : Directeur général (Ressources humaines sans frontières), Senior Researcher (Sustainable Livelihoods Foundation), Supply Chain Expert (TRASE - Tracing and Risk Assessment through Stakeholder Engagement). Ils ont été sélectionnés en fonction de leur expérience (plus de vingt ans dans le secteur agricole), de leurs connaissances et de leur expertise dans le secteur du cacao, l'évaluation des systèmes de gestion, les programmes de certification, l'examen des normes de travail, la cartographie des chaînes d'approvisionnement et la traçabilité.

Professionnels locaux de la responsabilité sociale d'entreprise (RSE) formés au CERAP (Centre de Recherche et d'Action pour la Paix, Abidjan) (6) : un groupe de six personnes chargé des travaux sur le terrain a été sélectionné au CERAP à la suite d'une formation et d'une évaluation. Les critères de sélection étaient les suivants : connaissance du cacao (tous avaient des cultivateurs de cacao dans leur famille), connaissance des langues et dialectes locaux et qualité du reporting.

ONG locale ASA (Afrique Secours et Assistance) (9) : le deuxième groupe local était composé de quatre équipes de deux personnes et d'un gestionnaire de projets d'ASA – une ONG de Côte d'Ivoire ayant plus de quinze années d'expérience dans la lutte contre le travail des enfants. Les équipes d'ASA ont été sélectionnées en fonction de leurs connaissances et des bureaux présents dans les villages.

2. Étapes de l'évaluation

Cette première évaluation, suivie de l'établissement d'un rapport, a eu lieu de novembre 2011 à mars 2012. Ses différentes phases sont récapitulées dans le Tableau 1 :

Tableau 1 - Étapes de l'évaluation

Phase	Période	Qui	Contenu et objectifs
Recherche théorique	Novembre/décembre 2011	FLA	Recherches sur la Côte d'Ivoire, le secteur du cacao, les conditions de travail et la chaîne d'approvisionnement de Nestlé, afin de connaître le contexte et les travaux antérieurs.

Participation des parties prenantes et collecte d'informations externes	Novembre/décembre 2011	FLA, expert indépendant de la FLA	Échanges avec plusieurs ONG internationales (mise en œuvre et organisation de campagnes) afin de connaître leurs attentes quant à l'évaluation et à l'expérience sur le terrain.
Entretiens au siège de Nestlé	Décembre 2011	FLA	Entretiens avec la direction de Nestlé et le personnel concerné par les achats de cacao en Côte d'Ivoire (Confiserie, Achats, Agriculture, Affaires publiques) afin de comprendre leurs opinions sur le Cocoa Plan et le cacao, les stratégies et les systèmes en place, ainsi que les enjeux.
Pré-évaluation en Côte d'Ivoire : sélection d'une équipe de recherche locale et collecte d'informations externes	Décembre 2011	Expert indépendant de la FLA	Pré-évaluation dans une plantation de cacao ; formation et sélection du personnel local et entretiens avec des parties prenantes locales afin de décider des itinéraires pour les visites de terrain ; identification et formation de partenaires locaux pour l'évaluation. À l'issue de la pré-évaluation, il est apparu clairement qu'une deuxième équipe était nécessaire pour effectuer une deuxième visite inopinée après le passage de l'équipe d'experts indépendants de la FLA.
Préparation de l'évaluation	Décembre 2011 et 1 ^{er} semaine de janvier 2012	FLA et expert indépendant de la FLA	Définition des itinéraires pour les visites de terrain ; affinement de la méthodologie et des outils. ⁴¹ Une visite de terrain a été effectuée à Gagnoa au cours de la dernière semaine de décembre, afin de suivre les migrants à la recherche de travail dans les plantations de cacao. Cette visite avait pour objectif de comprendre le processus de recrutement de la main-d'œuvre dans le secteur du cacao durant le pic de production.
1 ^{er} partie de l'évaluation (Abidjan)	2 ^e semaine de janvier 2012	FLA et experts indépendants de la FLA	Entretiens à Abidjan avec Nestlé Côte d'Ivoire, des fournisseurs de niveau 1 de Nestlé, des institutions gouvernementales et des organismes apparentés.
Bilan et préparation	2 ^e semaine de janvier 2012	FLA, experts indépendants de la FLA et équipe	Analyse des données reçues et préparation des visites de terrain.

⁴¹ Au total, quatre outils et questionnaires spécifiques à cette étude ont été élaborés en collaboration avec des experts du domaine et des organisations locales.

		locale du CERAP	
2 ^e partie de l'évaluation (visites de terrain)	3 ^e semaine de janvier 2012	FLA, experts indépendants de la FLA et équipe locale du CERAP	Trois équipes, composées chacune de deux professionnels du CERAP et d'un chef d'équipe (experts de la FLA ou experts indépendants) ont emprunté trois itinéraires différents. Ce groupe s'est concentré principalement sur les centres d'achat des fournisseurs de niveau 1 de Nestlé, les coopératives, les traitants et les pisteurs, les systèmes de gestion et les flux de documents existants, mais il a également visité quelques pépinières, plantations, villages et campements. ⁴² Pour la plupart, les visites étaient annoncées ; ⁴³ elles étaient axées sur les systèmes et les flux de documents existants, ainsi que sur les problèmes de main d'œuvre potentiels.
Bilan	Janvier 2012	FLA, experts indépendants de la FLA et équipe locale du CERAP	Bilan avec les trois équipes qui s'étaient rendues sur le terrain : premières conclusions, vérification croisée des données collectées, décision relative aux activités complémentaires.
3 ^e partie de l'évaluation (Abidjan)	4 ^e semaine de janvier 2012	FLA	Entretiens avec des organisations et des experts locaux, 2 ^e cycle d'entretiens avec Nestlé Côte d'Ivoire et les fournisseurs de niveau 1 de Nestlé pour vérifier les informations collectées sur le terrain et s'assurer de disposer de toutes les informations pertinentes.
4 ^e partie de l'évaluation (visites de terrain)	Janvier/février 2012	ASA	Analyses des risques de pires formes du travail des enfants dans différents villages et campements où vivent des cultivateurs participant au Cocoa Plan. L'objectif était d'acquérir une connaissance approfondie de la situation en termes d'activité économique (essentiellement le cacao), d'infrastructure

⁴² Un campement est comparable à un petit village proche des plantations, dépourvu d'administration municipale officielle (et en général d'électricité, d'installations sanitaires, d'école) et difficile d'accès.

⁴³ Les visites étaient annoncées pour les raisons suivantes : du fait de la récente guerre civile et des troubles dans le pays, il a été conseillé aux équipes de respecter certaines consignes de sécurité, notamment de suivre des itinéraires précis et d'indiquer les localités visitées. Chaque équipe était accompagnée d'un chauffeur et de personnel de sécurité. De plus, en raison de leur éloignement, il était difficile, sans aide, de localiser les campements et les plantations. Enfin, s'agissant d'une évaluation destinée à améliorer les conditions de travail et à identifier les lacunes (contrairement à un audit), les fournisseurs de niveau 1 ont pu expliquer aux coopératives l'objectif de la visite. Ainsi, le personnel et les documents étaient prêts lors de l'arrivée des équipes.

			<p>sociale et de protection des enfants. Quatre équipes de deux personnes se sont rendues dans des villages/campements de membres des coopératives du Cocoa Plan. Ils se sont intéressés aux communautés comme aux plantations et ont passé plus de temps avec les cultivateurs, leurs familles et les ouvriers. Les questionnaires utilisés ont été élaborés notamment à partir des problèmes de main d'œuvre potentiels détectés dans la 2^e partie de l'évaluation. Ces visites n'étaient pas annoncées et, à l'exception de la FLA, personne ne savait qu'elles faisaient partie de l'évaluation. Les données collectées pourraient servir de point de départ pour évaluer l'impact socio-économique du Cocoa Plan et ses possibles effets d'expansion à moyen et long terme.</p>
5 ^e partie de l'évaluation (visites de terrain)	4 ^e semaine de janvier 2012	Équipe du CERAP	Lors du bilan de la 2 ^e partie de l'évaluation, l'équipe a décidé qu'il fallait faire davantage d'entretiens avec des participants à la chaîne d'approvisionnement standard. Une équipe composée de deux professionnels du CERAP a donc effectué une nouvelle visite de terrain de cinq jours à Gagnoa afin d'interroger des traitants, des pisteurs et des coopératives ne participant pas au Cocoa Plan.
Rédaction de rapports	Février/mars 2012	FLA, expert indépendant de la FLA	Analyse de tous les rapports reçus des différentes équipes, triangulation des données et vérification complémentaire des résultats en vue de la préparation du rapport.
Feed-back d'experts	Mai 2012	FLA, experts	Le rapport a été communiqué confidentiellement à des experts afin de recueillir leurs commentaires.
Rapport final	Mai 2012	FLA	Rapport publié sur le site Internet de la FLA.

Les visites de terrain en Côte d'Ivoire étaient initialement prévues en décembre, au début de la haute saison des récoltes. Toutefois, en raison des élections législatives ivoiriennes du 11 décembre 2011, l'équipe de la FLA a dû patienter jusqu'en janvier, par crainte d'éventuels troubles dans le pays et, ensuite, pour des raisons de sécurité. Les visites ne pouvaient être effectuées dans la semaine de Noël, ni dans les semaines précédente et suivante, car il s'agissait du premier Noël après la récente guerre civile et aucune des parties prenantes n'était disponible pour des entretiens. En conséquence, la FLA prévoit d'entreprendre des études de suivi complémentaires pendant la haute saison et à d'autres moments de l'année, afin d'affiner encore les données et l'évaluation des risques présentées dans ce rapport.

3. Participation des parties prenantes

Les consultations des parties prenantes avant, pendant et après l'évaluation constituent un aspect essentiel de la méthodologie de la FLA. Ces consultations ont lieu pour plusieurs raisons : collecter des informations externes pour affiner la méthodologie d'évaluation ; identifier la méthode appropriée pour mener les entretiens ; obtenir des informations sur les politiques et programmes existants ; et identifier des organisations locales crédibles sur le terrain, à des fins de collecte d'informations et de remédiation.

a) Institutions gouvernementales

L'équipe d'évaluation a été reçue dans les institutions gouvernementales et les ministères indiqués ci-après, qui interviennent dans la définition des politiques, procédures et programmes concernant le secteur du cacao. Ces réunions avaient pour objectif d'annoncer l'étude d'évaluation et de collecter des informations sur les plans du gouvernement pour améliorer le suivi et les conditions de travail dans les plantations de cacao :

- Cabinet de la Première dame, Dominique Ouattara
- Ministère de l'agriculture, y compris le Ministre
- Ministère du travail, y compris le Ministre
- Ministère de l'éducation
- Comité de Gestion de la Filière Café-Cacao (CGFCC), appelé CCC (Conseil du Café-Cacao) depuis le 20 janvier 2012.
- Système de Suivi du Travail des Enfants (SSTE)
- Agence Nationale d'Appui au Développement Rural (ANADER)

b) Organismes de la société civile⁴⁴

L'équipe d'évaluation a rencontré ou interrogé un large éventail d'ONG internationales et locales, d'associations et de consultants locaux (en Europe, aux États-Unis et en Côte d'Ivoire), afin de mieux comprendre les problèmes affectant le secteur du cacao et de réunir avant les visites de terrain des informations sur les différents projets actuellement mis en œuvre et/ou en cours d'élaboration. Des réunions et/ou des conversations téléphoniques ont eu lieu avec des représentants des organisations internationales suivantes :

- Déclaration de Berne
- Cocoa Watch (représentant local)
- International Cocoa Initiative
- Solidaridad (représentant local)

⁴⁴ Pour de plus amples informations sur ces réunions, veuillez contacter la FLA.

- Stop the Traffik Netherlands
- TFT Forests (représentant local)
- Winrock International (y compris le représentant local)
- World Cocoa Foundation (y compris le représentant local)
- Danish Institute of Human Rights
- International Labor Rights Forum

L'équipe d'évaluation a rencontré des représentants des organisations locales suivantes :

- Afrique Secours et Assistance (ASA)
- Centre d'Études, Formations, Conseils et Audits (CEFCA)
- Femme-Action-Développement (FEMAD)
- Fraternité sans Limites (FSL)
- Renforcement des Capacités (RENFCAP)

L'équipe d'évaluation a rencontré des représentants des associations locales suivantes :

- Syndicat des producteurs individuels de café et cacao (SNAPRICC-CI)
- Union Syndicale des Paysans de Côte d'Ivoire (USYPA-CI)
- Association des Femmes Productrices de Café-Cacao du Sud-Bandama (AFPCC-SB)
- Syndicat des Pisteurs de Gagnoa

Par ailleurs, l'équipe a rencontré en Côte d'Ivoire quelques personnes possédant une connaissance approfondie du secteur, mais pas nécessairement liées à une organisation précise. Plusieurs appels téléphoniques et des courriers électroniques ont été échangés avec elles.

4. Collecte des données

Les équipes ont collecté des informations auprès d'acteurs participant directement à la chaîne d'approvisionnement en cacao. Les personnes interrogées ont été sélectionnées de deux manières :

- (1) vers l'amont en commençant par Nestlé -> fournisseur de niveau 1 de Nestlé -> coopérative/traitant -> pisteur -> cultivateurs.
- (2) vers l'aval en commençant par les cultivateurs -> pisteurs -> coopératives/traitants.

a) Personnel de Nestlé à Vevey, Londres et Abidjan

Environ vingt membres du personnel de Nestlé à Vevey (siège), Londres (négoce) et Abidjan (Nestlé Côte d'Ivoire et centre de R&D), impliqués dans l'achat de cacao et le Cocoa Plan, ont été interrogés. Parmi les membres du personnel de Vevey et de Londres interrogés, les fonctions suivantes étaient représentées : Achats, Agriculture d'entreprise, Confiserie, Directeur cacao et Affaires publiques. À Abidjan, le Directeur général de Nestlé Côte d'Ivoire, le Directeur général de la R&D et son équipe, ainsi que les personnes responsables des Affaires publiques et du Nescafé Plan⁴⁵ ont été interrogés.

b) Fournisseurs directs de Nestlé (fournisseurs de niveau 1 de Nestlé)

L'équipe a rencontré sept des quatorze fournisseurs de niveau 1 (dont un est une coopérative), qui représentent 79 % du volume de fèves et/ou de produits à base de cacao fournis à Nestlé par la Côte d'Ivoire en 2011. Ils ont été sélectionnés en fonction du volume vendu à Nestlé, de leur participation au Cocoa Plan et de leur disponibilité⁴⁶ en Côte d'Ivoire. La coopérative fournit uniquement des fèves dans le cadre du Cocoa Plan, trois exportateurs fournissent des fèves/produits à la fois par la chaîne d'approvisionnement standard et dans le cadre du Cocoa Plan, et trois exportateurs fournissent uniquement des fèves/produits par la chaîne d'approvisionnement standard. Outre le siège local, un site de traitement (à Abidjan) et quatre centres d'achat des exportateurs (à Sinfra, Gagnoa, Daloa et Bouaflé) ont été visités.

c) Coopératives, villages/campements et plantations

Au total, vingt coopératives⁴⁷ et deux unions de coopératives (une regroupant deux coopératives, une autre quatre coopératives) ont été visitées. Les coopératives ont été sélectionnées à l'aide d'un échantillonnage aléatoire stratifié selon le lieu, le type de certification, le type de partenariat (fournisseur de niveau 1 de Nestlé) et la durée de participation au Cocoa Plan. Les coopératives faisant partie des deux unions et douze autres coopératives⁴⁸ fournissent du cacao dans le cadre du Cocoa Plan, tandis que sept autres ne font pas partie du Cocoa Plan, mais leurs fèves pourraient se retrouver dans la chaîne d'approvisionnement standard de Nestlé (ou de l'un de ses concurrents), car elles fournissent les fournisseurs de niveau 1 de Nestlé. Ces coopératives sont situées dans les villes et villages suivants : Yamoussoukro, Toumodi, Issia, Sinfra, Daloa, Gonaté, Zoukougbeu, San Pédro, Gagnoa, Buyo, Moussadougou, Divo, Guitry, Lakota et Soubré.

⁴⁵ Le Nescafé Plan est similaire au Cocoa Plan, mais concerne l'approvisionnement en café. Pour de plus amples informations, voir : www.nescafe.com

⁴⁶ L'un d'eux était négociant, les autres opéraient à petite échelle depuis leurs bureaux installés dans d'autres pays ou par l'intermédiaire d'exportateurs.

⁴⁷ La coopérative qui fournit directement Nestlé est incluse dans ce chiffre.

⁴⁸ Une coopérative supplémentaire fait partie du Cocoa Plan, mais elle n'a pas encore fourni de fèves.

Les itinéraires suivis ont dû être soigneusement planifiés à l'avance pour des raisons de sécurité (postes de contrôle) et de disponibilité des hôtels.⁴⁹ Les équipes de la première visite de terrain (FLA, experts et professionnels du CERAP) ont suivi les itinéraires présentés dans le Tableau 2 et à la Figure 1.

Tableau 2 - Itinéraires empruntés lors de la première visite de terrain

Équipe 1 : Abidjan – Yamoussoukro – Sinfra – Gagnoa – Guitry – Lakota – Divo – Abidjan
Équipe 2 : Abidjan – Yamoussoukro – Issia – San Pédro – Moussadougou – Soubré – Abidjan
Équipe 3 : Abidjan – Yamoussoukro – Buafilé – Zoukougbeu – Daloa – Buyo – Toumodi – Abidjan

Figure 1 - Itinéraires empruntés lors de l'évaluation et régions couvertes⁵⁰



Les coopératives ainsi que leurs installations et les cultivateurs membres visités par la première équipe sont récapitulés dans le Tableau 3.

⁴⁹ En Côte d'Ivoire, les hôtels sont peu nombreux à l'intérieur du pays et beaucoup ont fermé pendant la guerre civile.

⁵⁰ Source de la carte originale : <http://www.ezilon.com/maps/africa/ivory-coast-maps.html>

Tableau 3 - Visites et entretiens réalisés lors de la première visite de terrain

Visites/entretiens dans des :	Nombre
Coopératives	20
Unions de coopératives	2
dont : participant au Cocoa Plan	15
dont : potentiellement ⁵¹ dans la chaîne d'approvisionnement standard de Nestlé	7
⁵² dont : certifiées Fairtrade	2
dont : certifiées UTZ	2
dont : certifiées UTZ et RFA	2
dont : certifiées UTZ, RFA et Fairtrade	1
dont : certification UTZ et/ou RFA en cours	7
dont : non certifiées	8
Pépinières de coopératives participant au Cocoa Plan	6
Plantations de membres d'une coopérative participant au Cocoa Plan	8
Plantations non liées à des coopératives participant au Cocoa Plan	8
Villages/campements de membres d'une coopérative participant au Cocoa Plan	5
Villages/campements non liés à des membres de coopératives participant au Cocoa Plan	5
Cultivateurs interrogés	Environ 30 ⁵³

En outre, certaines infrastructures villageoises ont été visitées (dispensaires, écoles).

Pour des raisons de sécurité,⁵⁴ la première équipe d'évaluation n'a pas pu visiter de coopératives et de plantations dans la région du centre-ouest (p. ex. Man, Danané, Duékoué), où les conditions de vie sont, selon les professionnels du CERAP et les experts, pires que dans d'autres zones de la région de Côte d'Ivoire productrice de

⁵¹ Dont les produits ne se retrouvent pas nécessairement dans la chaîne d'approvisionnement de Nestlé. En l'absence de transparence, les fèves peuvent également être vendues à des acheteurs autres que Nestlé.

⁵² À l'exception d'une coopérative certifiée Fairtrade, qui était déjà titulaire d'une certification en entrant dans le programme, toutes les coopératives ont été certifiées pendant leur participation au Cocoa Plan.

⁵³ Fréquemment, à l'arrivée des équipes dans les campements, des groupes importants de cultivateurs se formaient en vue de participer aux discussions. De ce fait, il est difficile de donner une estimation du nombre total d'entretiens réalisés. Lors de la visite des plantations, des cultivateurs des plantations voisines sont souvent venus voir ce qui se passait et l'équipe s'est également adressée à eux. Les résultats statistiques reposent sur les entretiens avec les cultivateurs réalisés par l'ONG locale pendant la 2^e évaluation sur le terrain.

⁵⁴ Les droits de propriété foncière font l'objet de différends dont l'origine est très ancienne. Félix Houphouët-Boigny, le premier Président de la Côte d'Ivoire (1960-1993), affirmait que « la terre appartient à celui qui la cultive ». De ce fait, les titres de propriété étaient rares. Cette situation ne posait aucun problème avec une population peu nombreuse (1960 : 3,5 millions d'habitants). Les cultivateurs vendaient des parcelles à d'autres sans indications claires quant à la superficie (« de telle rivière jusqu'à tel arbre ») ou sans documents officiels. Mais depuis lors, la population a augmenté pour atteindre 22 millions, les terres fertiles sont devenues rares et l'absence de titres de propriété pose un problème qui génère de violents conflits, particulièrement dans le centre-ouest.

cacao. Une visite doit avoir lieu à un stade ultérieur. Les coopératives et plantations situées à l'est d'Abidjan (p. ex. Akoupé, Aboisso, Abengourou) n'ont pas été visitées, car Nestlé a peu de sources d'approvisionnement dans cette région. Les plantations sont généralement plus grandes (moins de petits cultivateurs), les conditions de vie et les possibilités de scolarisation sont meilleures selon les ONG qui travaillent sur place. Pendant l'évaluation des risques, la FLA a donc décidé de se pencher sur cette région ultérieurement. Cependant, la majorité des coopératives participant au Cocoa Plan sont situées dans la région centre-sud.



Photographie 4 - Discussion avec des cultivateurs dans un campement



Photographie 5 - Discussion avec les gestionnaires d'une coopérative

La deuxième équipe qui s'est rendue sur le terrain (ASA) a interrogé les membres des villages, des campements et des communautés présentés dans le Tableau 4. La première équipe qui avait évalué les coopératives a transmis à l'ASA les listes des villages et campements de cultivateurs membres de huit coopératives participant au Cocoa Plan⁵⁵ (2^e partie de l'évaluation). À partir de ces listes, quatre villages ou campements ont été sélectionnés pour chacune des régions (Soubré, Buyo, San Pédro, Daloa, Issia, Zoukougbeu) où l'ASA intervient et dispose de personnel expérimenté sur le terrain. Les villages ont été sélectionnés en fonction de l'expérience de l'ASA dans la région. C'était important pour gagner la confiance des habitants qui, selon l'ASA, sont très réticents à donner des informations sur le travail des enfants et deviennent méfiants. Dans chaque village ou campement, un échantillon de 17 à 23 personnes a été interrogé individuellement. Cet échantillon était constitué à partir de discussions par groupes ciblés menées au préalable. Les échantillons étaient composés d'adultes (hommes, femmes ; propriétaires de plantations, métayers, ouvriers) et d'enfants (filles, garçons).

⁵⁵ Quatre coopératives ne sont pas certifiées, quatre sont certifiées (UTZ, Rainforest Alliance, Fairtrade ou plusieurs de ces organismes). Trois coopératives avaient intégré récemment le Cocoa Plan (saison 2011/2012) et cinq coopératives y participaient depuis un an (saison 2010/2011). Une des coopératives de l'échantillon vend directement à Nestlé, deux vendent à l'un des fournisseurs de niveau 1 de Nestlé, deux à un autre et trois à un troisième.

Tableau 4 - Visites et entretiens réalisés lors de la deuxième visite de terrain

Visites/entretiens dans des :	Nombre :
Villages/campements	24
Plantations	71
Nombre total d'entretiens	466
- dont : avec des adultes	341
- dont : avec des enfants	125
- dont : avec des personnes travaillant à temps plein sur les plantations de cacao	371
- dont : avec des personnes travaillant à temps partiel sur les plantations de cacao	95

Dans la région de Soubré, 15 plantations ont été visitées et 80 personnes ont été interrogées. Les jeunes ouvriers et les enfants (49 personnes) représentaient 61,25 % des personnes interrogées et les adultes (31 personnes) 38,75 %. Les ouvriers à temps plein (44 personnes) représentaient 55 % des personnes interrogées et les ouvriers à temps partiel (36 personnes) 45 %.

Dans la région de Buyo, 19 plantations ont été visitées et 80 personnes ont été interrogées. Parmi les personnes interrogées, 49 étaient de jeunes ouvriers et des enfants, et 31 étaient des ouvriers adultes ; 44 étaient des ouvriers à temps plein et 36 des ouvriers à temps partiel.

Dans la région de San Pédro, 23 plantations ont été visitées et 90 personnes ont été interrogées. Les jeunes ouvriers et les enfants (14 personnes) représentaient 15,55 % des personnes interrogées et les adultes (76 personnes) 84,45 %. Les ouvriers à temps plein (67 personnes) représentaient 74,44 % des personnes interrogées et les ouvriers à temps partiel (23 personnes) 25,56 %.

Dans la région d'Issia, 4 plantations ont été visitées et 70 personnes ont été interrogées. Les jeunes ouvriers et les enfants (2 personnes) représentaient 3 % des personnes interrogées et les adultes (68 personnes) 97 %. Toutes les personnes interrogées étaient des ouvriers à temps plein.

Dans la région de Daloa, 5 plantations ont été visitées et 70 personnes ont été interrogées. Les jeunes ouvriers et les enfants (3 personnes) représentaient 4 % des personnes interrogées et les adultes (67 personnes) 96 %. Toutes les personnes interrogées étaient des ouvriers à temps plein.

Dans la région de Zoukougbeu, 5 plantations ont été visitées et 76 personnes ont été interrogées. Les jeunes ouvriers et les enfants (8 personnes) représentaient 8 % des personnes interrogées et les adultes (68 personnes) 92 %. Toutes les personnes interrogées étaient des ouvriers à temps plein.

Quatre villages ou campements ont été visités dans chacune des quatre régions. Ils sont présentés dans le Tableau 5.

Tableau 5 - Localités (campements) visitées dans chaque région

	Localités visitées (villages/campements)	Coopératives ⁵⁶
RÉGION DE SOUBRÉ		
1	Bohoussoukro V8	Coopérative 1
2	Sagboya V6	
3	Kodaya V5	
4	Gnamboya V4	
RÉGION DE BUYO		
5	LBS Nopkoudou	Coopérative 2
6	Noekro	
7	Noufoukro	
8	Germainkouadiokro	
RÉGION DE SAN PÉDRO		
9	Niamkeykro	Coopérative 3
10	Morydougou	
11	Dotou	Coopérative 4
12	Pont Nero	
RÉGION DE DALOA		
13	Siéfla	Coopérative 5
14	Manhounou	
15	Louénoufla	
16	Sikaboutou	
RÉGION D'ISSIA		
17	Diassa	Coopérative 6
18	Dobia	
19	Namané	
20	Ghana	Coopérative 7
RÉGION DE ZOUKOUGBEU		
21	Zoukougbeu	Coopérative 8
22	Guéguigbeu	
23	Garabo	
24	Mahinahi	

Les informations statistiques sur les cultivateurs, les métayers, les ouvriers, le travail des enfants, la santé et la sécurité ainsi que l'infrastructure sociale présentées dans les résultats ci-dessous ne concernent que la visite de terrain effectuée par l'ASA. Ces résultats donnent un aperçu de l'opinion de l'ensemble des personnes interrogées dans les villages et les campements où vivent des cultivateurs participant au Cocoa Plan. D'autres études restent à faire pour comparer les plantations participant au Cocoa Plan et celles qui n'y participent pas.

⁵⁶ Les noms des coopératives ne sont pas divulgués pour des raisons de confidentialité vis-à-vis des coopératives elles-mêmes.



Photographie 6 - Sur la route menant à un campement

d) Traitants et pisteurs

Lors de l'évaluation, l'équipe a interrogé trois traitants et cinq pisteurs. Elle a eu quelques difficultés pour les joindre car : (1) certains exportateurs ont hésité, dans un premier temps, à fournir leurs coordonnées (voie descendante), et (2) lorsque l'équipe a essayé de les joindre par l'intermédiaire des cultivateurs ou des pisteurs (voie ascendante), ceux-ci ont, pour la plupart, refusé de parler. L'équipe a commencé par s'entretenir avec des fournisseurs de niveau 1 de Nestlé, des coopératives et des cultivateurs en contact direct avec les traitants et les pisteurs, au sujet de leur rôle dans la chaîne d'approvisionnement. Nous avons également parlé avec les experts et les organisations présents sur le terrain, qui participent à des projets pilotes en vue de travailler avec des traitants et des pisteurs à l'organisation de ces chaînes d'approvisionnement du cacao, et qui connaissent bien les acteurs. Au final, quelques présentations ont été faites et nous avons pu rencontrer des traitants et des pisteurs sur le terrain.

5. Outils de collecte des données

Les équipes se sont appuyées sur des questionnaires élaborés par la FLA en collaboration avec des experts locaux. Les informations ont été recueillies par le biais :

- i. d'entretiens individuels et par groupes ciblés ;
- ii. d'observations sur place des sites de traitement, centres d'achat, coopératives, pépinières et plantations ;
- iii. d'examen de la documentation du Cocoa Plan de Nestlé au niveau des fournisseurs, des coopératives et des plantations ; et
- iv. d'observations dans les villages et les campements.

La première équipe (FLA et professionnels du CERAP) a mené des entretiens semi-structurés et des entretiens par groupes ciblés. La deuxième équipe (ASA) a mené des entretiens structurés. Les deux équipes d'évaluation ont posé des questions ouvertes et pris note des réponses et observations. Sur la base de ces notes, elles ont rempli des questionnaires. S'agissant de l'ASA, les réponses étaient codées. L'ASA a interrogé les enfants par groupes ciblés et sans la présence de leurs parents. Le but était que les personnes aient l'impression non d'être interrogées, mais de participer à une conversation.

Si les entretiens avec les représentants de la direction et les traitants ont eu lieu principalement dans des bureaux, les cultivateurs ont été interrogés individuellement dans leurs plantations et les entretiens par groupes ont été menés dans les villages et les campements. Les pisteurs ont été interrogés là où il était possible de les rencontrer.

Hormis le français et l'anglais, les langues utilisées ont été le baoulé, le dioula, le malinké, l'agni, le bété et le moré.

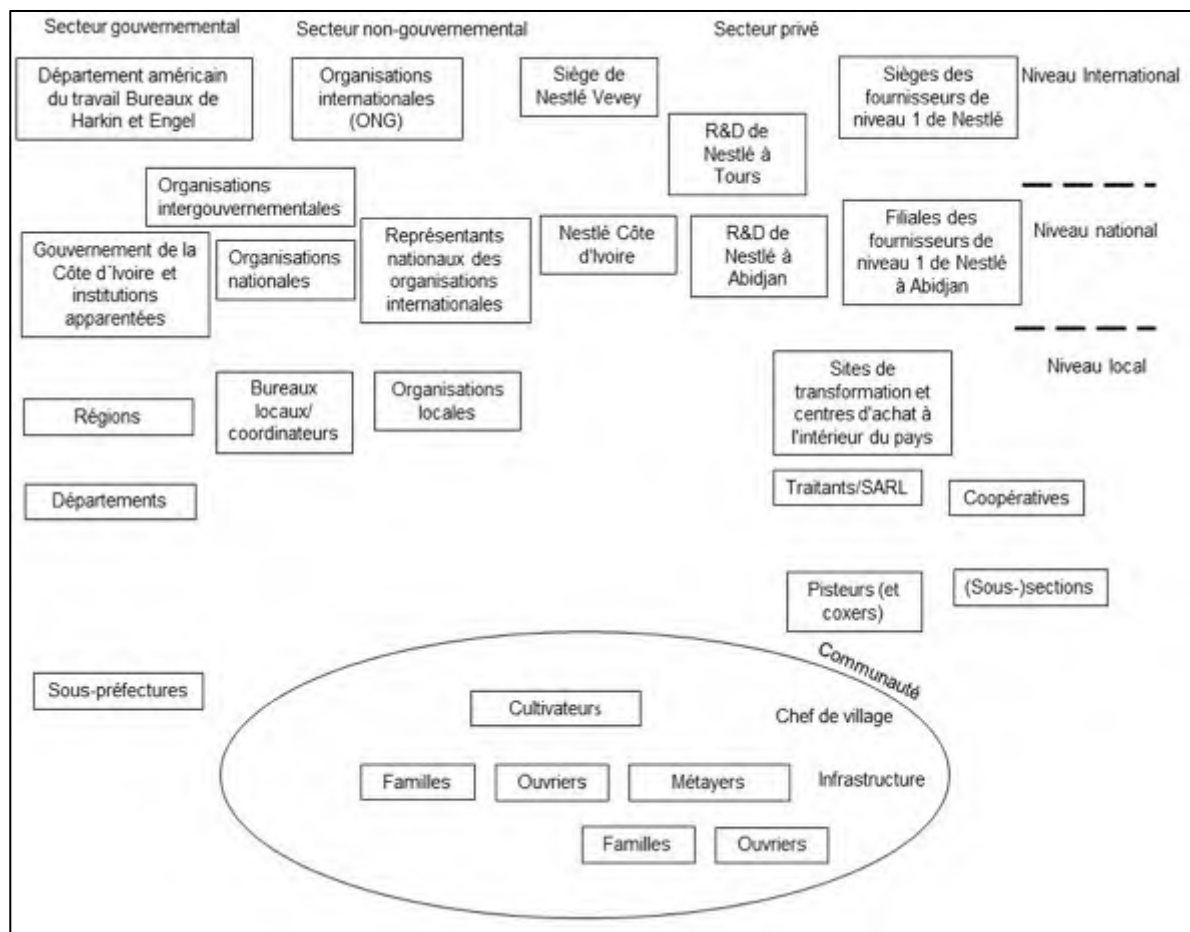
IV. Résultats

Les résultats sont organisés en fonction des objectifs énoncés en introduction. Ils comprennent ceux concernant la chaîne d'approvisionnement standard de Nestlé et ceux concernant le Cocoa Plan.

1. Cartographie des parties prenantes

De nombreuses parties prenantes différentes interviennent dans la chaîne d'approvisionnement en cacao de Nestlé en Côte d'Ivoire. Elles sont indiquées sur la carte des parties prenantes ci-après (Figure 2) et leurs relations et leurs rôles sont expliqués plus en détail dans les Tableaux 6 à 8. Les rôles et relations des parties prenantes directes qui font partie de la chaîne d'approvisionnement sont expliqués à la section suivante.

Figure 2 - Carte des parties prenantes à la chaîne d'approvisionnement en cacao de Nestlé en Côte d'Ivoire



Les Tableaux 6 à 8 ci-après répertorient les différentes parties prenantes à la chaîne d'approvisionnement en cacao de Nestlé en Côte d'Ivoire, avec lesquelles nous avons été en contact ou qui ont été citées lors de l'évaluation par les personnes interrogées. Cette liste n'est pas exhaustive, mais elle donne un aperçu de l'ampleur des intérêts liés au secteur du cacao en Côte d'Ivoire. Les fonctions, les relations et les partenaires mentionnés dans les tableaux sont ceux ayant trait à des activités d'amélioration des normes de travail dans les plantations de cacao. La liste des parties prenantes continuera de s'allonger avec les visites de terrain ultérieures.

a. Tableau 6 - Parties prenantes gouvernementales et intergouvernementales

Nom	Fonctions et responsabilités en relation avec les normes de travail / le secteur du cacao	Relations ⁵⁷
Département américain du travail ; cabinets du sénateur Tom Harkin et du député Eliot Engel http://www.dol.gov/ilab/highlights/if-20120123.htm	Favoriser la mise en œuvre du Protocole Harkin-Engel. Un Groupe de coordination de la lutte contre le travail des enfants dans la cacaoculture (CLCCG) a été créé. Il joue le rôle de comité de pilotage et de groupe de travail pour la mise en œuvre du Protocole. Le CLCCG est composé de représentants du Département américain du travail, du gouvernement de la Côte d'Ivoire, du gouvernement du Ghana, de l'industrie internationale du chocolat et du cacao et des cabinets du sénateur Tom Harkin et du député Eliot Engel.	Ministères et institutions gouvernementaux impliqués dans l'élimination du travail des enfants, ainsi que représentants du secteur privé.
Organisation internationale du travail (OIT)	Programme international pour l'abolition du travail des enfants (IPEC) et Programme par Pays de Promotion du Travail Décent Pour plus d'informations, cliquez ici . 2 projets principaux relatifs à l'élimination du travail des enfants dans les plantations de cacao sont actuellement mis en œuvre : - Partenariat public-privé avec l'OIT (financé par l'industrie du chocolat) - Projet IPEC-OIT en faveur des communautés cacaoyères (financé par le Département américain du travail)	Organisation internationale des Nations Unies, à structure tripartite, dont le siège est à Genève. Activités internationales, nationales et locales. Relations avec les gouvernements, l'industrie, les ONG, les syndicats, les cultivateurs et les enseignants.
Fonds des Nations Unies pour l'enfance (UNICEF)	L'UNICEF fournit une assistance humanitaire et une aide en matière de développement aux enfants et aux mères dans les pays en développement. Plusieurs projets en Côte d'Ivoire dans les domaines de l'éducation, de la santé et de l'égalité des sexes.	Organisation internationale dont le siège est à New York. Travaille avec des organisations internationales et locales.
Comité de Gestion de la Filière	Entité du gouvernement ivoirien pour la promotion des exportations	Soumis à la supervision

⁵⁷ Partenaires pour les projets relatifs aux normes de travail dans les plantations de cacao et les tâches de reporting ou de suivi.

<p>Café-Cacao (CGFCC) Désormais : Conseil du Café-Cacao (CCC) http://www.bcc.ci</p>	<p>et l'utilisation intérieure du café et du cacao, programme 2QC (Quantité, Qualité, Croissance) du secteur du cacao,⁵⁸ chargé de la mise en œuvre de la réforme du secteur du cacao.</p>	<p>technique du Ministère de l'agriculture ; soumis à la supervision financière du Ministère de l'économie et des finances. Fait partie des parties prenantes siégeant au Comité de surveillance dirigé par la Première dame.</p>
<p>Système de Suivi du Travail des Enfants (SSTE) www.cacao.gouv.ci/</p>	<p>Ce comité du gouvernement ivoirien a pour objectifs l'élimination des pires formes de travail des enfants dans le secteur du cacao et l'amélioration des conditions de vie et de travail pour les cultivateurs. Il réalise des enquêtes sur le travail des enfants dans le secteur du cacao (études de certification) et met en place des programmes de remédiation. Il a des projets avec des ONG locales en matière de sensibilisation et de remédiation (agents « relais » portant des T-shirts orange dans les villages). Un nouveau système d'observation et de suivi du travail des enfants dans tous les secteurs (SOSTECI – Système d'observation et de suivi du travail des enfants en Côte d'Ivoire) sera bientôt mis en place.</p>	<p>Le SSTE est rattaché au Comité Interministériel. Travaille avec des ONG locales sur des projets de sensibilisation et de remédiation.</p>
<p>Ministère du travail</p>	<p>Point de contact principal et coordinateur pour l'ensemble des initiatives prises par les différents ministères et institutions et liées à l'élimination des pires formes de travail des enfants dans tous les secteurs (dirige le Comité Interministériel de lutte contre la traite, l'exploitation et le travail des enfants⁵⁹). A développé le plan d'action national pour l'éradication du travail des enfants (doit</p>	<p>Avec d'autres ministères et le SSTE.</p>

⁵⁸ Le nouveau plan de projet pour ce programme n'est pas encore disponible, mais il prévoit, par exemple, le traitement des plantations par des produits agro-pharmaceutiques.

⁵⁹ Décret n° 2011-365 du 3 novembre 2011.

	encore être approuvé dans sa forme finale). L'objectif est de couvrir « de nombreux » villages sur les quatre à cinq prochaines années. Coordonnera également des activités du secteur privé. Projets de formation professionnelle pour les jeunes (dans les zones rurales et urbaines).	
Ministère de l'agriculture www.agriculture.gouv.ci	Responsable du développement durable du secteur agricole. Programme 2QC (Quantité, Qualité, Croissance) du secteur du cacao. L'objectif est de réduire les importations et de produire davantage localement.	Avec d'autres ministères, le CCC et l'ANADER.
Ministère de l'éducation www.education.gouv.ci	Plan visant à construire 5000 salles de classe (6 par école primaire) chaque année sur les 5 prochaines années. La Côte d'Ivoire compte à ce jour 10 000 écoles. Également des plans pour multiplier les « classes passerelles » à destination des jeunes qui n'ont jamais été scolarisés.	Avec d'autres ministères.
Cabinet de la Première dame http://www.childrenofafrica.org	Participe à l'éradication du travail des enfants. Dominique Ouattara est à la tête du Comité national de surveillance des actions de lutte contre la traite, l'exploitation et le travail des enfants ⁶⁰ et a une fondation, « Children of Africa ».	Avec tous les acteurs participant à l'éradication du travail des enfants.
Centre National de Recherche Agronomique (CNRA) www.cnra.ci	Réalise des travaux de recherche et produit des plantules de cacao. Travaille avec Nestlé sur de nouvelles plantules de cacao et a élaboré, avec un autre leader du secteur, un programme de greffe de nouvelles pousses sur de vieux arbres.	Industrie, Ministère de l'agriculture, CGFCC.
Agence Nationale D'Appui au Développement Rural (ANADER) ⁶¹	Entité privée avec une participation de l'État à hauteur de 35 %. Depuis 1993, activités de formation et de conseil pour le	Sous l'égide du Ministère de l'agriculture. (Selon ce dernier,

⁶⁰ Décret n° 2011-366 du 3 novembre 2011.

⁶¹ L'ANADER a largement participé à la formation des cultivateurs organisée par le Sustainable Tree Crops Program de la World Cocoa Foundation. Ce projet s'est achevé en 2011, mais les connaissances continuent d'être utilisées dans des formations destinées aux cultivateurs qui ne sont pas organisées via la WCF. La prise en charge du coût des formations de l'ANADER dépend du contractant. Les formations sont financées par le gouvernement lorsque les chaînes d'approvisionnement ne sont pas bien organisées, mais elles sont habituellement prises en charge par les sociétés. L'ANADER a été lourdement touchée par la guerre civile (perte du bâtiment principal, des ordinateurs et des véhicules, qui ont été pillés par les forces rebelles) et a subi une réduction de son personnel de

<p>www.anader.ci/</p>	<p>programme national de soutien à l'agriculture. A quatre centres de formation destinés aux formateurs vivant dans les villages de cultivateurs (modèle de formation des formateurs). Organise des Écoles de terrain pour cultivateurs, où ces derniers reçoivent une formation sur la qualité et sur les pratiques environnementales et sociales.</p>	<p>reçoit du gouvernement 7 millions de francs CFA par an, soit plus de 14 millions d'USD). Travaille avec différents ministères, le secteur privé et des organisations internationales et locales. Selon des entretiens avec des exportateurs et des coopératives, presque toutes les formations de cultivateurs dans le secteur du cacao sont organisées par l'ANADER.</p>
---	---	--

3000 à 2000 employés au cours des dernières années. Nous nous sommes entretenus avec des experts selon qui l'ANADER connaît des problèmes financiers. L'équipe d'évaluation n'a pas pu vérifier cette information, car nous n'avons pas reçu le rapport annuel qui, selon le Ministère de l'agriculture, est censé être public.

b. Tableau 7 - Parties prenantes non gouvernementales⁶²

Nom	Domaines d'activité liés au développement durable du secteur du cacao en Côte d'Ivoire	Régions couvertes	Partenaires
Fondation mondiale pour le cacao (World Cocoa Foundation, WCF)	Productivité, construction d'écoles (ECHOES), conditions de vie des cultivateurs	La WCF a son siège aux États-Unis, un bureau important au Ghana et une personne basée en Côte d'Ivoire – vingt personnes au total, qui coordonnent et impliquent des partenaires locaux dans toutes les régions productrices de cacao de Côte d'Ivoire.	La WCF est un groupement sectoriel. Les autres partenaires dépendent toujours des projets (ANADER, Technoserve, GIZ).
Initiative internationale sur le cacao (International Cocoa Initiative, ICI)	Principalement le travail des enfants, mais également le développement local et les conditions de vie en général	Le siège de l'ICI est à Genève et un membre du personnel est basé en Côte d'Ivoire. Couvre toutes les régions en partenariat avec des ONG locales.	Industrie, ONG, gouvernement
Organisation internationale du cacao (International Cocoa Organization, ICCO)	Amélioration de la qualité, cacao fin/parfumé, commercialisation et négoce du cacao, gestion du risque de cours	Organisation internationale située à Londres, dont les membres sont des pays producteurs ou non de cacao.	Industrie
Winrock International	Programmes scolaires (ECHOES) Œuvre en général dans le domaine de l'éducation et du développement	Organisation internationale dont le siège est aux États-Unis. Présente en Côte d'Ivoire depuis vingt ans. Couvre de nombreuses régions et matières	WCF

⁶² Seules les ONG actives dans la mise en œuvre des programmes sont indiquées. L'accent est mis sur les ONG mentionnées dans les conversations lors de l'évaluation. Des ONG ont réalisé des campagnes avant le début de l'évaluation en Côte d'Ivoire (voir méthodologie).

		premières (en plus du cacao).	
Cocoa Watch	Plate-forme récemment créée pour les organisations travaillant dans le secteur du cacao ou dans des secteurs connexes, afin de contribuer positivement au développement de l'industrie du cacao, en particulier à travers l'amélioration du bien-être des petits producteurs d'Afrique.	Représentants présents au Ghana, au Nigeria, en Côte d'Ivoire, au Cameroun.	L'adhésion est ouverte aux organisations de cultivateurs de cacao, aux organisations et ONG œuvrant dans le secteur du cacao et dans des secteurs connexes, aux autres organisations ou institutions intéressées par le développement de l'industrie du cacao, aux instituts de recherche et aux particuliers intéressés.
RENFCAP	Sensibilisation, développement communautaire (approche participative avec des comités de village et des plans d'action)	ONG locale basée à Abidjan. Travaille actuellement à Alépé et Adzopé (nord d'Abidjan/est) dans 23 villages. A également travaillé avec l'OIT à Soubré et à San Pédro.	A travaillé auparavant avec l'OIT et travaille actuellement avec l'ICI.
Horizons et Lumière	Sensibilisation, développement communautaire (approche participative avec des comités de village et des plans d'action)	ONG locale basée à Divo.	ICI
Afrique Secours et Assistance (ASA)	Sensibilisation, développement communautaire (approche participative avec des comités de village et des plans d'action)	ONG locale basé à Abidjan. Travaille dans toutes les régions situées au sud et à l'ouest de Daloa : Daloa, Buyo, Soubré, Issia, San Pédro, Zoukougbeu, Man, Duékoué, Danané	ICI, OIT, Agence des Nations unies pour les réfugiés (UNHCR)
Caritas Côte d'Ivoire	Sensibilisation, développement communautaire (approche participative avec	ONG internationale ayant des bureaux à Abidjan et San Pédro. Travaille	ICI

	des comités de village et des plans d'action)	principalement dans les villages autour de San Pédro dans le cadre du projet de l'ICI.	
FEMAD (Femme – Action – Développement)	Sensibilisation, développement communautaire (approche participative avec des comités de village et des plans d'action) Programmes VIH/SIDA	ONG locale basée à Abidjan. Travaille à Grand-Béréby, Dogbo, Gabiadji (San Pédro), Méagui, Oupoyo (Soubré), Tiassalé, N'Douci (Tiassalé), Lopou (Dabou), Ahouanou, Grand-Lahou (Grand-Lahou), Napié (Korhogo), Zikisso (Lakota), Fresco (Fresco), Nassian	A travaillé auparavant avec l'OIT et des exportateurs, travaille actuellement avec l'ICI et le SSTE.
Fraternité sans Limites (FSL)	Sensibilisation, développement communautaire (approche participative avec des comités de village et des plans d'action)	ONG locale dont le siège est à Abidjan. Bureau régional à Adzopé.	OIT, ICI, nombreuses sociétés (via l'ICI), SSTE
CARE International	Projets sociaux	ONG internationale représentée localement	Exportateurs
Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ)	Formation destinée aux cultivateurs de cacao	ONG internationale représentée localement	ANADER, exportateurs, WCF
SOCODEVI www.socodevi.org	Réseau de coopératives et de mutuelles qui partagent expertise technique et savoir-faire avec des partenaires dans les pays en développement, afin de créer, préserver et distribuer la richesse.	ONG canadienne travaillant avec des coopératives dans toute la Côte d'Ivoire	Coopératives
Solidaridad www.solidaridadnetwork.org	Aide les coopératives à obtenir la certification UTZ et organise des formations au niveau des coopératives.	ONG internationale représentée localement	La plupart des exportateurs

SNAPRICC-CI (Syndicat des producteurs individuels de café et cacao)	Développement durable du secteur du cacao	Association locale de cultivateurs basée dans le Sud-Bandama (Divo)	Communique avec le gouvernement par le biais de commentaires sur la législation concernée, p. ex. le processus de réforme du secteur du cacao.
USYPA-CI (Union Syndicale des Paysans de Côte d'Ivoire)	Développement durable du secteur du cacao	Association locale de cultivateurs basée dans la région de Gagnoa	Cultivateurs
AFPCC-SB (Association des Femmes Productrices de Café-Cacao du Sud-Bandama)	Autonomisation des femmes dans la culture du cacao et scolarisation des filles	Association locale de cultivateurs basée à Divo	Cultivateurs, écoles
Veritas, Control Union, IMO, SGS	Organismes de certification et d'audit et conseils techniques agricoles	Organisations internationales représentées à l'échelon national	Industrie, coopératives, organismes de certification
CEFCA	Désignée par RFA pour former des formateurs et aider les coopératives à obtenir la certification RFA (comme Solidaridad avec UTZ).	ONG locale basée à Abidjan. Couvre toutes les régions productrices de cacao en Côte d'Ivoire.	La plupart des exportateurs
Kory Développement Durable (KDD)	Formation des coopératives et des cultivateurs	ONG locale	Exportateurs
Crop Life (http://www.croplifeafrica.org/ , anciennement UNIPHYTO)	Engagé dans l'agriculture durable à travers des recherches et des technologies innovantes dans les domaines de la protection des cultures, de la lutte non chimique contre les organismes nuisibles	Membre de CropLife International, une fédération régionale représentant l'industrie des sciences végétales et un réseau d'associations nationales présent dans trente pays d'Afrique et du Moyen-	Membres issus de sociétés et d'organisations.

	(IPM), des semences et de la biotechnologie végétale.	Orient.	
UTZ CERTIFIED www.utzcertified.org/	L'un des plus vastes programmes de gestion durable au monde pour le café, le cacao et le thé. Son système de certification met l'accent sur la qualité, mais inclut également des normes sociales et environnementales. Certifie des coopératives ainsi que des cultivateurs à titre individuel. Pour plus d'informations, cliquez ici .	Toutes les régions	Exportateurs, ONG
Rainforest Alliance www.rainforest-alliance.org	Le système de certification Rainforest Alliance repose sur des normes définies par le Sustainable Agriculture Network (SAN). Il met l'accent sur les aspects environnementaux, mais inclut également la qualité et les aspects sociaux. Certifie des coopératives ainsi que des cultivateurs à titre individuel. Pour plus d'informations, cliquez ici .	Toutes les régions	Exportateurs, ONG
Fairtrade Labelling Organization International (FLO) www.fairtrade.net/	La norme Fairtrade met l'accent sur les questions sociales et économiques, mais inclut également la qualité et les aspects environnementaux. Certifie des coopératives. Pour plus d'informations, cliquez ici .	Toutes les régions	Exportateurs, ONG

c. Tableau 8 - Comités au niveau des communautés locales et des villages

Les communautés locales de cultivateurs constituent une autre partie prenante, peut-être la plus importante, dans la production de cacao. Selon les observations de l'équipe, les villages sont très unis et le chef exerce une grande influence sur la vie de la communauté. Lors des évaluations, toutes les équipes ont dû rencontrer le chef du village à leur arrivée avant de pouvoir aller dans les plantations. Les hommes et les femmes âgés forment leurs propres « groupes ». Dans certains cas, les hommes âgés font partie du « premier cercle » du chef du village. Il existe un comité au niveau des villages. Les personnes interrogées ont indiqué dans leur grande majorité (97 %) qu'il existait au moins un comité (généralement le chef du village et son entourage) au niveau de la communauté. Les structures communautaires existantes varient entre une et 24 dans les villages visités (p. ex. église, école, dispensaire, clubs anti-VIH, maternités, comités locaux de vigilance contre la traite). Une étude serait nécessaire pour analyser la possibilité de les convertir en un système de suivi. Presque tous les villages disposent d'un terrain de jeux pour les enfants. Dans presque tous les villages, les habitants pratiquent régulièrement le football et les danses traditionnelles.

d. Conclusions de la cartographie des parties prenantes

De nombreuses parties prenantes de tous les secteurs contribuent à la gestion durable du cacao en Côte d'Ivoire, et des montants considérables ont été investis depuis 2001. Les initiatives du secteur privé sont coordonnées principalement par la WCF et l'ICI. Le Ministère du travail envisage de coordonner toutes les initiatives en vue d'éradiquer les pires formes de travail des enfants et le Ministère de l'agriculture entend concentrer ses efforts sur l'amélioration de la qualité et la hausse des rendements. Le Comité interministériel et le Comité de supervision s'efforcent de coordonner certains de ces programmes.

La plupart des programmes et des initiatives des parties prenantes se concentrent sur l'éradication des pires formes de travail des enfants et, dans une moindre mesure, sur d'autres aspects tels que le travail forcé, les salaires et les prestations en nature ainsi que la santé et la sécurité. D'autres conditions de travail (rémunération, heures de travail, relations employeur-employé, discrimination) ne sont ni suivies de près, ni prises en compte. Selon plusieurs études réalisées sur la culture d'autres matières premières agricoles (coton, semences hybrides), il existe une relation de cause à effet entre l'inadéquation des rémunérations et le recours au travail des enfants⁶³. Comme nous le verrons dans notre évaluation des risques, dès lors que les cultivateurs et/ou les métayers ne génèrent pas des revenus suffisants, il existe un risque important qu'ils fassent travailler des membres de leur famille, y compris des enfants, dans leurs plantations, dans la mesure où ceux-ci ne sont pas considérés comme des « travailleurs » et ne sont pas rémunérés. Un autre risque est que des enfants « étrangers » travaillent dans les plantations car ils sont moins payés que les adultes, nécessitent moins de prestations (nourriture) et peuvent être contrôlés plus facilement. En conséquence, il n'existe actuellement aucune approche holistique permettant d'améliorer globalement les conditions de travail.

Lors de ses visites de terrain, l'équipe d'évaluation a constaté le manque d'infrastructures de base (routes, écoles, électricité ou installations sanitaires adéquates). Cela pose de réelles difficultés au gouvernement pour étendre les services, et aux partenaires des projets pour intervenir dans les zones reculées (où ces services et interventions sont les plus nécessaires). En outre, les services de vulgarisation agricole (nouveaux plants, engrais, pesticides ou sacs en jute fournis par le gouvernement)⁶⁴ ne sont pas disponibles en quantités suffisantes pour répondre aux besoins de toutes les plantations. Par exemple, des cultivateurs (qui ne participent pas au Cocoa Plan de Nestlé) ont expliqué à l'équipe d'évaluation qu'ils avaient demandé à plusieurs reprises de nouveaux plants au cours des dernières années, mais qu'ils n'avaient pas obtenu de réponse. Ce manque d'infrastructures et les difficultés d'intervention pèsent sur les conditions de travail (y compris des

⁶³ Par exemple: « *Seeds of Bondage: Female Child Bonded Labor in Hybrid Cotton Seed Production in Andhra Pradesh* », Dr. Davuluri Venkateshwarlu (2001).

⁶⁴ Pour de plus amples informations, voir le site Internet du Fonds de Développement et de Promotion des Activités des Producteurs de Café et de Cacao (FDPC) : <http://www.fdpcc.ci/presentation.php>

enfants) dans les plantations de cacao. En effet, les services de vulgarisation agricole visent à accroître les revenus des cultivateurs, permettant aux familles de scolariser leurs enfants plutôt que de les faire travailler dans les plantations. Des entreprises privées, sous la pression des médias et des organismes de sensibilisation, se voient donc obligées d'assumer ces responsabilités par le biais de projets sociaux. Dans ce contexte, nul ne sait exactement quelles sont les responsabilités de chacun dans la chaîne d'approvisionnement. Selon des experts et des organismes de développement locaux et internationaux que nous avons interrogés, certains projets sociaux ont été mis en place à la va-vite, en réaction à la levée de boucliers dans les médias contre le travail des enfants dans le secteur du cacao. L'industrie a apporté son soutien financier à des réformes sectorielles et plusieurs organisations sont apparues du jour au lendemain, s'efforçant de mettre en œuvre des programmes sociaux de lutte contre le travail des enfants sans toutefois disposer des connaissances et de l'expérience nécessaires dans le domaine des droits des travailleurs et des conditions de travail.

Plusieurs parties prenantes mettent en œuvre des projets sociaux qui contribuent directement à éradiquer le travail des enfants (par ex. campagnes de sensibilisation, construction d'écoles, formation des enseignants). Les parties prenantes de l'industrie concentrent principalement leurs efforts sur les régions où « leurs » coopératives sont situées (la transparence existe, c'est-à-dire que les sociétés savent que leur cacao vient de là-bas). Selon plusieurs ONG interrogées, les projets sociaux et d'infrastructure ou les campagnes de sensibilisation atteignent rarement les campements très reculés, car ils sont difficiles d'accès. De nombreuses ONG locales n'ont pas les moyens nécessaires pour s'y rendre (transport et hébergement). L'expansion des projets reste donc limitée. L'accent mis sur le cacao et les communautés productrices de cacao pourrait aussi avoir l'effet inattendu de déplacer le problème du travail des enfants vers d'autres secteurs, tels que l'agriculture et le travail domestique ou encore la fabrication, les transports et les services.

Les entretiens avec les membres des communautés locales ont révélé que ces communautés ne perçoivent pas le « travail des enfants » comme un problème, ce qui rend toute intervention difficile⁶⁵. La structure communautaire permet néanmoins de modifier les comportements et de développer des systèmes ancrés localement.

Les organisations internationales de développement sont omniprésentes à Abidjan. Selon de nombreuses personnes interrogées, il est plus intéressant (en termes de salaire) de travailler pour une ONG internationale que pour le secteur public ou privé. Les programmes de développement risquent aussi d'inciter les personnes à ne pas croire en leurs propres capacités et à attendre des aides extérieures (« clients de la pauvreté »). Le risque existe que les acteurs locaux ne s'approprient guère les

⁶⁵ Pour de plus amples informations à ce sujet, voir la section sur le travail des enfants au chapitre Évaluation des risques.

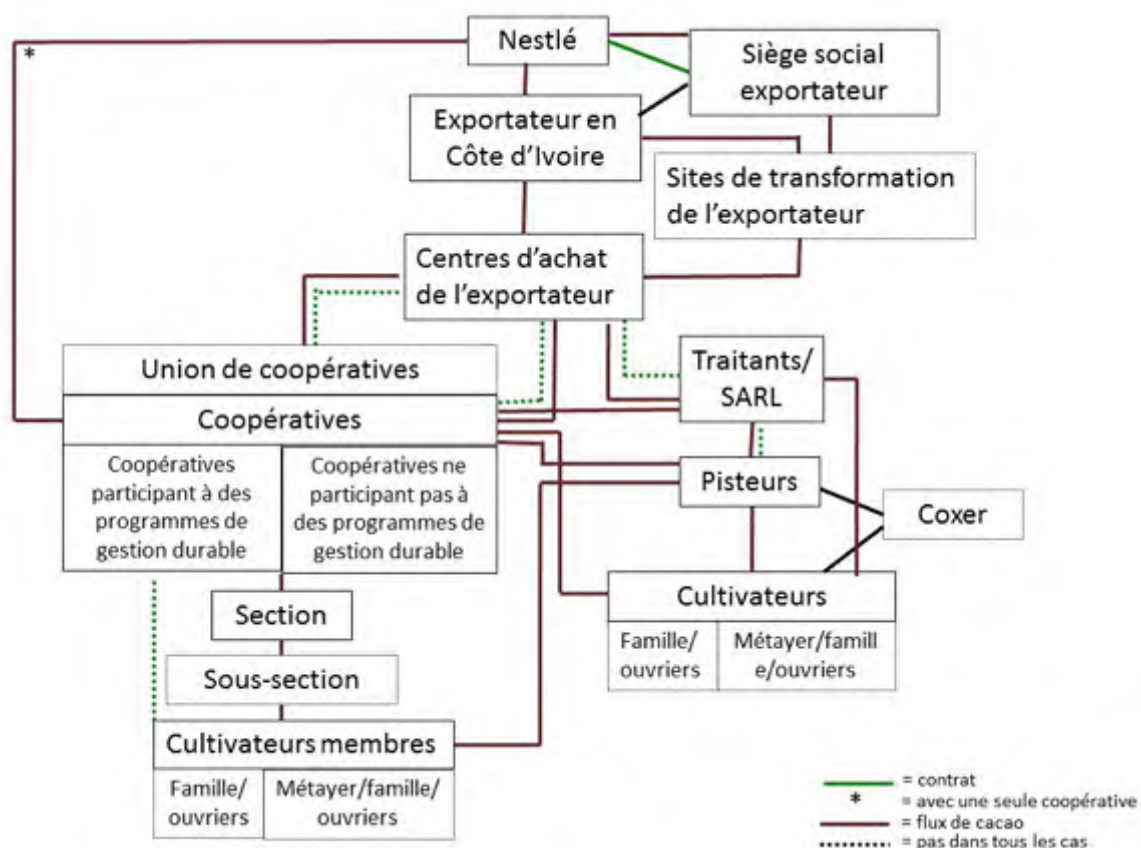
projets initiés de l'extérieur et, selon des ONG locales, des efforts permanents de motivation et de contrôle restent nécessaires.

2. Cartographie de la chaîne d'approvisionnement

a. Acteurs de la chaîne d'approvisionnement

Comme indiqué précédemment, le Cocoa Plan de Nestlé couvre actuellement 20 % de la chaîne d'approvisionnement en cacao en Côte d'Ivoire. En conséquence, la chaîne d'approvisionnement qui n'est pas encore transparente (chaîne d'approvisionnement « standard ») a également été cartographiée. Les chaînes d'approvisionnement varient légèrement selon les fournisseurs directs de Nestlé mais se présentent globalement comme ci-dessous (Figure 3) :

Figure 3 - Carte de la chaîne d'approvisionnement en cacao de Nestlé en Côte d'Ivoire



Des entretiens avec les différentes parties prenantes ont permis de cartographier les relations contractuelles, les paiements, les procédures d'embauche, les rémunérations et les relations employeur-employé dans la chaîne d'approvisionnement. Les données concernant la chaîne d'approvisionnement en amont ont été recueillies dans les villages des membres de coopératives participant au Cocoa Plan de Nestlé. Cette section présente ces résultats. Le Tableau 9 donne

un aperçu des types et nombres de fournisseurs dans la chaîne d'approvisionnement en cacao de Nestlé.

Tableau 9 - La chaîne d'approvisionnement en cacao de Nestlé en chiffres

Type de fournisseur	Nombre/fourchette
Fournisseurs de niveau 1 de Nestlé	14
Fournisseurs de niveau 1 de Nestlé disposant de bureaux en Côte d'Ivoire	11
Sites de transformation de fournisseurs de niveau 1 de Nestlé en Côte d'Ivoire	4
Coopératives participant au Cocoa Plan de Nestlé	35 (20 % du volume acheté en Côte d'Ivoire)
Coopératives fournissant des fournisseurs de niveau 1 de Nestlé	Jusqu'à 85 % du volume provenant de Côte d'Ivoire pour un fournisseur de niveau 1. Les coopératives comptent en moyenne 500 cultivateurs membres (entre 80 et 3 400 membres selon les constatations de l'équipe d'évaluation). Une section d'une coopérative compte en moyenne entre 50 et 100 cultivateurs.
Coopératives participant à des programmes de gestion durable de fournisseurs de niveau 1	Jusqu'à un tiers des fournisseurs (généralement entre 10 et 20 % du volume provenant de Côte d'Ivoire)
Traitants/SARL	Entre 20 et 70 par fournisseur de niveau 1
Pisteurs	Un traitant emploie en moyenne 5 à 6 pisteurs, mais les grands traitants peuvent en employer jusqu'à 200.
Cultivateurs	Un pisteur travaille en moyenne avec 25 à 30 cultivateurs.

2.1 Siège social de Nestlé à Vevey / Nestrade

Le siège social de Nestlé à Vevey, en Suisse, est le centre de planification stratégique, de coordination et de financement du Cocoa Plan de Nestlé. Les protocoles d'accord ainsi que les contrats d'achat de cacao « Cocoa Plan » et de cacao standard sont signés entre le siège social de Nestlé (département des achats) et les sièges sociaux des fournisseurs de niveau 1. La coordination et le financement de tous les projets sociaux avec des ONG locales et internationales, ainsi que l'engagement des parties prenantes internationales, se font également via le siège social. Outre le programme de propagation des plants et les investissements sociaux individuels dans des communautés productrices de cacao participant au Cocoa Plan de Nestlé, les coûts, les volumes et la qualité sont définis entre Nestlé et le fournisseur de niveau 1 de Nestlé dans un protocole d'accord qui est révisé annuellement. Nestlé paye les primes, les formations et les frais de gestion⁶⁶ au fournisseur de niveau 1, qui paye ensuite les coopératives. Le Code de conduite

⁶⁶ En fonction des programmes et des systèmes utilisés par le fournisseur de niveau 1, les coûts de formation et de gestion sont partagés.

pour les fournisseurs de Nestlé⁶⁷, qui régit les relations commerciales, est joint aux protocoles d'accord et aux contrats des fournisseurs de niveau 1.

2.2 *Centre de R&D de Nestlé à Abidjan (et centre de R&D à Tours, France)*

Les centres de R&D sont responsables de la recherche, de la distribution de plantules aux pépinières (contrats avec les coopératives) ainsi que du suivi et de l'évaluation du programme de propagation des plants dans le cadre du Cocoa Plan de Nestlé.

2.3 *Nestlé Côte d'Ivoire*

Nestlé Côte d'Ivoire entretient des contacts réguliers avec les institutions publiques locales afin de garantir que les activités du Cocoa Plan de Nestlé sont conformes aux plans du gouvernement : participation périodique à différents événements dans le cadre du Cocoa Plan de Nestlé (par ex. distribution de plants, cérémonies de remise des primes) et communication y afférente, coordination locale de projets sociaux avec des ONG internationales dans le cadre du Cocoa Plan de Nestlé et mise en œuvre de projets sociaux relatifs au développement rural et à la nutrition (hors Cocoa Plan de Nestlé). Le laboratoire de l'usine de café de Nestlé Côte d'Ivoire contrôle, dans certains cas, la qualité des fèves de cacao.

2.4 *Sièges sociaux des fournisseurs de niveau 1 de Nestlé (exportateurs)*

Ils signent avec le siège social de Nestlé des contrats d'achat et d'approvisionnement en cacao « Cocoa Plan » et cacao standard. Ils informent le siège social de Nestlé des volumes, de la qualité, des coûts et du nombre de cultivateurs formés dans le cadre du Cocoa Plan de Nestlé. La plupart de ces fournisseurs ont leur siège social aux États-Unis et en Europe.

2.5 *Filiales en Afrique de l'Ouest des fournisseurs de niveau 1 de Nestlé*

Ces filiales gèrent l'achat, la transformation (dans certains cas) et l'expédition des fèves de cacao ivoiriennes. Elles supervisent également la mise en œuvre du Cocoa Plan de Nestlé dans les coopératives (sélection, formation, certification, paiement des primes, qualité, volume) avec lesquelles elles collaborent. Elles sont généralement basées à Abidjan ou au Ghana voisin.

2.6 *Sites de transformation et centres d'achat en Côte d'Ivoire (des fournisseurs de niveau 1 de Nestlé)*

Les sites de transformation et centres d'achat sont responsables du tri entre cacao « Cocoa Plan » / certifié et cacao standard, du séchage, du nettoyage, du traitement et de l'exportation. Les centres d'achat emploient également des commerciaux qui entretiennent des contacts réguliers avec les coopératives et cherchent des coopératives/fournisseurs supplémentaires. Selon des commerciaux et des

⁶⁷ Le Code de conduite pour les fournisseurs de Nestlé est disponible sur le site Internet : www.nestle.com

coopératives, la priorité est davantage la qualité du produit que les conditions de travail.

2.7 Fournisseurs de services tiers

Les fournisseurs de services du secteur privé offrent des services de conseil, de logistique, de transport et de contrôle de la qualité.

2.8 Traitants/SARL

Un traitant est un entrepreneur, agréé par le CGFCC, qui négocie des fèves de cacao (achat de cacao auprès de pisteurs travaillant à la commission pour acheter auprès des cultivateurs, ou achat auprès des coopératives et revente aux exportateurs). Les sociétés à responsabilité limitée (SARL) sont des sociétés immatriculées qui négocient des fèves de cacao. Selon des exportateurs, les experts, des coopératives et des cultivateurs, elles se soucient le plus souvent davantage de la quantité que de la qualité des fèves de cacao. Les grands traitants (également appelés « grossistes ») et les SARL travaillent avec des sous-traitants.

Le cacao standard de Nestlé est fourni en majeure partie par des traitants. Deux des fournisseurs de niveau 1 de Nestlé ont expliqué qu'ils forment des traitants loyaux sur les questions de développement durable. Les traitants ayant une relation établie avec un exportateur sont parfois payés d'avance pour acheter les fèves de cacao. Trois projets pilote ont été lancés en Côte d'Ivoire en collaboration avec trois grands exportateurs (également fournisseurs de niveau 1 de Nestlé) pour organiser les chaînes d'approvisionnement des traitants et ainsi les aider à obtenir une certification.

2.9 Coopératives⁶⁸

Les coopératives en Côte d'Ivoire peuvent être créées par sept membres fondateurs⁶⁹. Elles peuvent être établies par un groupe de cultivateurs ou par de petits traitants (les impôts sont moins élevés pour les coopératives ; les fondateurs ne sont pas tenus d'être des cultivateurs⁷⁰). Les coopératives sont organisées en sections et sous-sections. Les délégués des (sous-)sections, qui représentent les cultivateurs de leurs (sous-)sections respectives, organisent la collecte des fèves de cacao dans les plantations (et les paiements y afférents). Les délégués sont

⁶⁸ Environ 15 % du volume de cacao produit en Côte d'Ivoire proviennent des coopératives et les 85 % restants du secteur « non organisé » (traitants/SARL). Il existe entre 2 500 et 3 000 coopératives productrices de cacao en Côte d'Ivoire. Selon certaines personnes interrogées, le nombre de coopératives est relativement stable, selon d'autres, il est en augmentation constante, et selon d'autres encore, il a diminué car les cultivateurs ne voient pas l'intérêt d'appartenir à une coopérative. Selon un cultivateur, « la seule différence entre un traitant et une coopérative est que la coopérative appartient aux cultivateurs ».

⁶⁹ Pour de plus amples informations sur les exigences, voir :

http://www.agriculture.gouv.ci/index.php?option=com_content&view=article&id=126&Itemid=406

⁷⁰ Plusieurs personnes interrogées ont expliqué que les coopératives établies par les traitants fonctionnent généralement mieux (plus fiables pour les paiements) que celles établies par les cultivateurs, car ces derniers n'ont pas les moyens d'investir. Certains cultivateurs ont toutefois suggéré d'utiliser d'anciens sites de production désaffectés de café et de cacao, construits sous le Président Félix Houphouët-Boigny.

sélectionnés par les cultivateurs. Pour devenir membres d'une coopérative, les cultivateurs doivent verser une cotisation. Dans certains cas, ils doivent également présenter leurs titres de propriété⁷¹.

Une coopérative comprend les entités/personnes suivantes :

- Le conseil d'administration se compose de sept membres qui gèrent la coopérative pour le compte de l'assemblée générale (membres).
- La direction générale gère les activités courantes de la coopérative et comprend un directeur général, un secrétaire, un comptable, un magasinier, un peseur, un analyste de marché, un chargeur, un gardien, un chauffeur (qui peut ne pas appartenir à la coopérative) et un convoyeur qui assure le transport des marchandises de la plantation à la coopérative ou de la coopérative au centre d'achat de l'exportateur.
- En outre, les coopératives participant au Cocoa Plan de Nestlé ont un Administrateur de groupe (ADG) ou un *Program Extension Officer* (PEO). Le PEO (un maximum par coopérative) veille à la mise en œuvre du Cocoa Plan de Nestlé dans les coopératives et est rémunéré par l'exportateur. Des agents de l'ANADER peuvent également être rattachés aux coopératives. Certaines coopératives emploient des « paysans relais » qui sont formés aux bonnes pratiques agricoles (BPA) et sont chargés de transmettre aux autres cultivateurs les connaissances qu'ils ont acquises.

Les responsables des coopératives sont rémunérés. Ils travaillent généralement d'octobre à mai et sont réembauchés pour les saisons suivantes. Les membres du conseil d'administration sont en général très peu rémunérés, voire pas du tout selon les coopératives.

Les coopératives participant au Cocoa Plan de Nestlé sont sélectionnées parmi celles participant aux programmes de gestion durable des fournisseurs de niveau 1. La plupart d'entre elles ont déjà obtenu leur certification (UTZ, Rainforest Alliance, Fairtrade) dans le cadre de leur participation au Cocoa Plan de Nestlé ou sont en passe de l'obtenir (seule une coopérative était déjà certifiée avant de participer au Cocoa Plan de Nestlé). Les membres d'une coopérative qui obtient la certification UTZ ou Rainforest Alliance peuvent être ou ne pas être certifiés du même coup.

Lors des entretiens, l'équipe d'évaluation a demandé à des cultivateurs s'ils étaient membres d'une coopérative. Sur les 331 cultivateurs interrogés, la majorité (66 %) ont répondu qu'ils ne faisaient pas partie d'une coopérative, et 34 % qu'ils en faisaient partie. Les cultivateurs ayant répondu par l'affirmative ont cité dix-huit coopératives différentes (dont treize participant au Cocoa Plan de Nestlé et cinq n'y participant pas). Trois des coopératives participant au Cocoa Plan de Nestlé parmi lesquelles les villages témoins ont été sélectionnés n'ont pas été citées. Quatre-

⁷¹ Selon certains cultivateurs, cela peut s'avérer problématique car les titres de propriété sont rares.

vingt-sept cultivateurs interrogés ont répondu qu'ils étaient membres d'une coopérative participant au Cocoa Plan de Nestlé. Sur les 122 cultivateurs interrogés ayant répondu qu'ils étaient membres d'une coopérative, 57 (47 %) ont précisé que leur coopérative était certifiée. Certains cultivateurs de coopératives certifiées n'ont pas précisé si leur coopérative était certifiée, peut-être parce que tous les membres d'une coopérative ne sont pas certifiés, mais également parce que les cultivateurs manquent d'informations sur le processus de certification. Presque tous les cultivateurs des coopératives participant au Cocoa Plan de Nestlé savaient toutefois que leur coopérative était certifiée.

2.10 *Pisteurs*⁷² (et « coxers »)

Les pisteurs sont employés par les traitants, les SARL ou les coopératives pour collecter les fèves dans les plantations de cacao. Généralement, ils sont embauchés pour une saison et payés d'avance pour acheter des fèves auprès des cultivateurs ; ils s'approvisionnent dans une région ou des villages définis mais peuvent changer de villages à chaque saison, voire en cours de saison. Comme ils ne perçoivent pas de salaire, ils conservent la différence entre le prix versé aux cultivateurs et le montant reçu de leur contractant. La concurrence étant très forte, ils engagent parfois des « coxers » qui vivent dans les villages et les campements et qui les informent lorsqu'une récolte est prête à être collectée.

Les pisteurs privilégient généralement les objectifs de volume par rapport à la qualité. Ils n'hésitent pas à acheter auprès de cultivateurs des fèves de cacao avant leur fermentation ou leur séchage, pour ne pas se faire devancer par leurs concurrents. Toutefois, lorsqu'ils ont une relation stable avec des cultivateurs, les pisteurs les aident parfois en finançant au besoin des fournitures scolaires ou des soins de santé. Selon notre analyse des villages participant au Cocoa Plan de Nestlé, 90 % des cultivateurs qui vendent aux pisteurs ont déclaré bénéficier de certains avantages, notamment le paiement immédiat en espèces et l'aide des pisteurs pour acheter des fournitures scolaires. Toutefois, 27 % des cultivateurs interrogés ont expliqué que l'inconvénient de vendre aux pisteurs est que le prix est (le plus souvent) inférieur.

2.11 *Cultivateurs*

Les cultivateurs produisent le cacao. En fonction de la superficie de leur plantation, ils travaillent seuls et, en haute saison, avec des membres de leur famille et des amis, ils emploient des ouvriers, ou ils engagent un métayer. Les cultivateurs vivent dans des villages et se rendent chaque jour (généralement à pied) à leur plantation, à moins qu'ils vivent dans un campement situé à proximité de la plantation. Ils travaillent parfois en collaboration avec d'autres membres de leur famille (système de « copropriété ») et partagent avec eux leur parcelle et leurs revenus.

⁷² Également appelés « acheteurs » ou « particuliers » par les cultivateurs. Commentaires basés sur les entretiens réalisés sur le terrain.

Les problèmes principaux cités par les cultivateurs lors de l'évaluation sont : les faibles revenus tirés de leur travail (fluctuations du cours du cacao, coût de la vie élevé, nombreuses personnes dépendant d'une seule source de revenus) et le manque d'infrastructures dans les villages et les campements (mauvais état des routes, absence de structures de santé, manque d'écoles et d'électricité). L'équipe d'évaluation a rencontré quelques cultivateurs qui, après avoir été ouvriers ou métayers, étaient parvenus à épargner pour acheter leur propre parcelle.

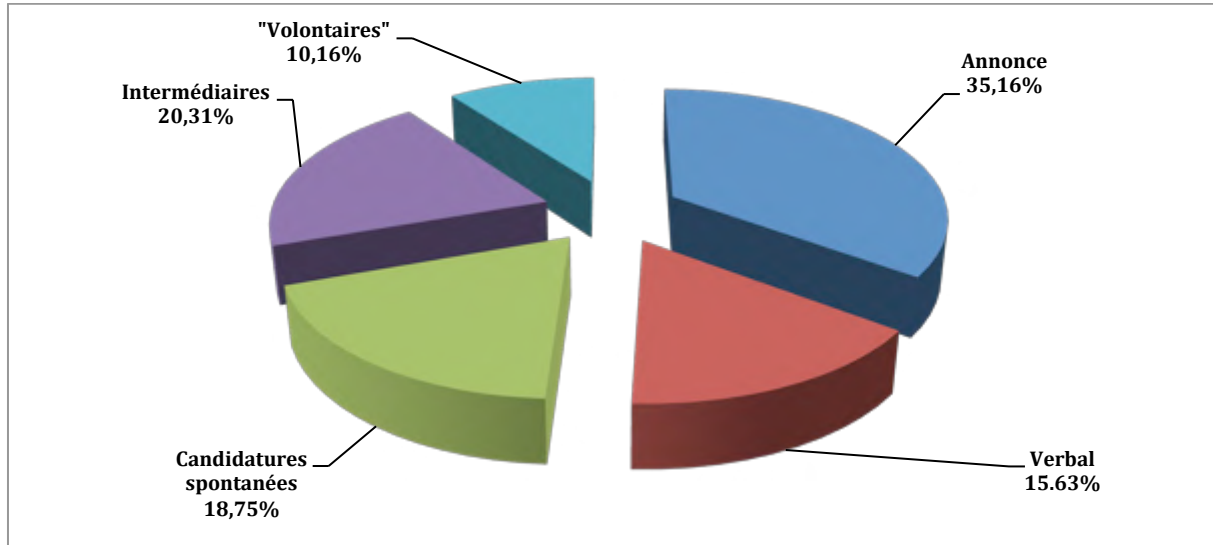
2.12 *Métayers*⁷³

Les grands cultivateurs (plus de cinq hectares), ou les cultivateurs qui vivent loin de leur plantation, embauchent généralement un métayer pour s'en occuper. Dans la plupart des cas, les cultivateurs et les métayers concluent un contrat verbal en début de saison. Si un cultivateur participe à un système de certification, les contrats sont parfois conclus par écrit et incluent des clauses relatives aux normes de travail (de nombreux cultivateurs et métayers sont toutefois analphabètes). Si un métayer travaille dans une petite plantation, c'est généralement que le cultivateur vit loin et ne vient que ponctuellement. Selon les contrats, le métayer reçoit de la nourriture ou une parcelle pour cultiver son potager ainsi qu'un logement. S'il fait bien son travail, le cultivateur entretient souvent avec lui une relation de travail à long terme. Un cultivateur peut recruter un métayer de différentes façons : par annonce écrite ou verbale ainsi que par le biais d'un intermédiaire.

Le Graphique 1 présente les différents modes de recrutement des métayers : 35 % des personnes interrogées ont répondu que les métayers sont recrutés par annonce, 20 % qu'ils sont recrutés par des intermédiaires, environ 19 % que des métayers potentiels se sont présentés spontanément et 10 % que les métayers sont « volontaires » (membres de la famille non rémunérés). Les résultats de l'étude révèlent que 54 % des métayers sont originaires de Côte d'Ivoire, 37 % du Burkina Faso, 8 % du Mali et un faible pourcentage du Nigeria ou du Bénin. La procédure d'embauche et la rémunération des métayers sont décrites plus en détail à la section Évaluation des risques du travail ci-après.

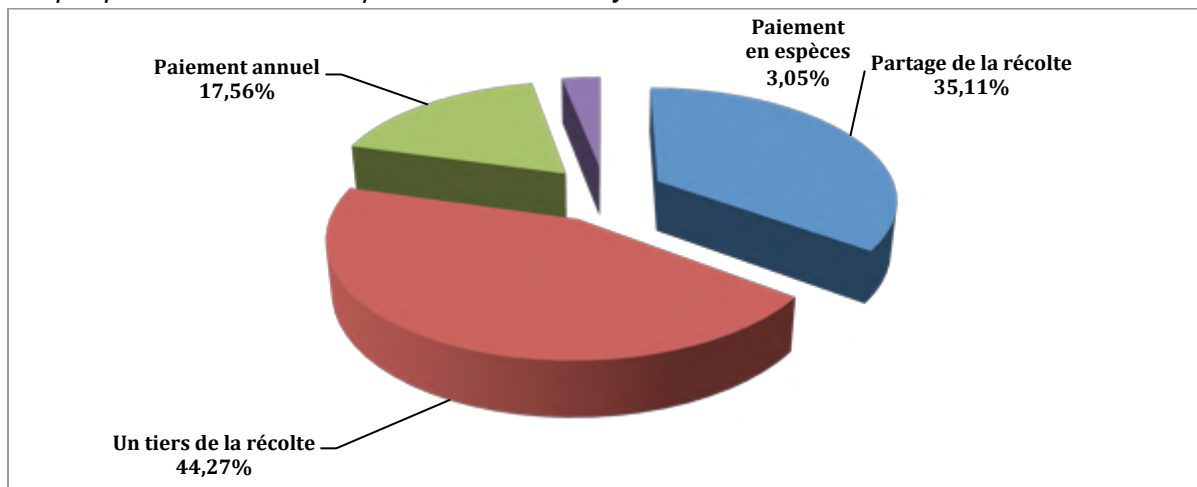
⁷³ Également appelés « Aboussan ». Ce mot signifie « divisé en trois » en baoulé.

Graphique 1 - Modes de recrutement des métayers



Dans la plupart des cas, le métayer reçoit un tiers de la récolte et le cultivateur conserve deux tiers de la production de cacao totale. Le Graphique 2 présente la structure de paiement telle qu'elle existe actuellement.

Graphique 2 - Structure de paiement des métayers



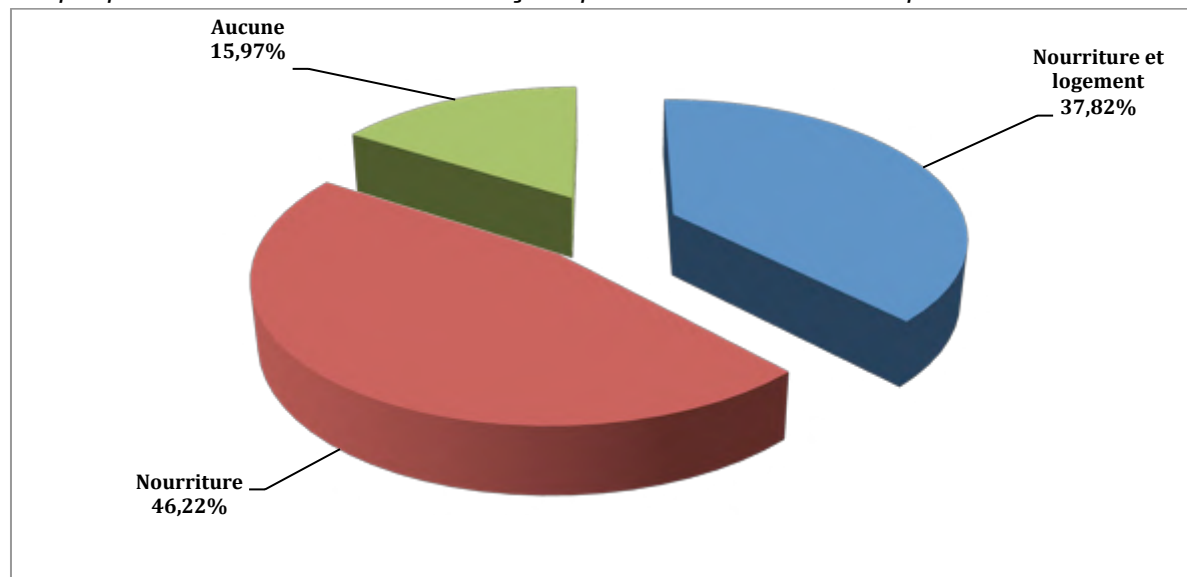
Les métayers peuvent vendre une partie de la récolte directement à un pisteur ou à une coopérative. Ils sont libres de vendre à qui bon leur semble et ne sont pas obligés de vendre au même acheteur que le cultivateur. La quantité d'argent que le métayer gagne dépend donc principalement du volume de la récolte et du cours du cacao. Si une plantation moyenne de trois hectares produit 500 kg par récolte, par hectare et par an au prix de 800 CFA/kg, le métayer gagne environ 800 USD par an. Cette somme n'est pas suffisante pour payer le nombre de travailleurs nécessaires, ce qui constitue un risque en termes de travail des enfants, de travail forcé, mais aussi de salaires et prestations en nature. Rares sont les métayers qui reçoivent un salaire en espèces.

2.13 Ouvriers⁷⁴

Les ouvriers peuvent être embauchés par les métayers ou par les cultivateurs. Les métayers (comme les cultivateurs/propriétaires) emploient deux types d'ouvriers. Il y a d'abord les « volontaires ». Les personnes interrogées ont indiqué qu'environ un sixième (17 %) des « volontaires » employés par les métayers sont des enfants de 6 à 14 ans. Ce sont généralement des membres de la famille du métayer (épouse, enfants, frères et sœurs, cousins). Les cultivateurs et les métayers ne considèrent généralement pas les membres de leur famille comme des ouvriers. Les procédures d'embauche des « volontaires » sont floues et les horaires de travail varient en fonction du temps dont disposent les « volontaires » pour venir à la plantation et y travailler. Ils reçoivent généralement des prestations en nature (logement et nourriture), mais il n'est pas fixé de salaire.

Il y a ensuite les ouvriers régulièrement employés, qui ont un « contrat de travail » verbal et sont rémunérés. Dans notre échantillon, l'âge des ouvriers (rémunérés) embauchés par des métayers varie entre 17 et 64 ans. Parmi ces travailleurs, 65 % sont originaires de Côte d'Ivoire, 32 % du Burkina Faso et 3 % du Mali. Les salaires sont versés directement par les métayers aux ouvriers. Ces derniers reçoivent parfois une partie de la récolte, peuvent être payés en fin de saison ou mensuellement⁷⁵ ; ils peuvent également être logés et nourris. Le Graphique 3 montre que 86 % des personnes interrogées ont indiqué recevoir certaines prestations en nature en plus de leur salaire ; 46 % ont indiqué qu'elles étaient nourries et 38 % qu'elles étaient logées et nourries.

Graphique 3 - Prestations en nature reçues par les ouvriers dans les plantations de cacao



⁷⁴ Egalement appelés «entraïdes ». Des migrants viennent parfois avec toute leur famille pour travailler dans les plantations, ils vivent dans des campements.

⁷⁵ Les cultivateurs interrogés ont indiqué qu'ils payent les ouvriers entre 12 000 et 20 000 CFA par mois (plus logement et nourriture).

2.14 Membres de la famille

Les membres de la famille qui aident le cultivateur, le métayer ou les ouvriers ne sont pas considérés comme des travailleurs et ne sont généralement pas rémunérés. En contrepartie de leur travail, le chef de famille est censé subvenir à leurs besoins. Ils peuvent également participer à la production d'autres produits agricoles. Outre le cacao, les villages produisent diverses matières premières : café, caoutchouc et, dans une moindre mesure, huile de palme, noix de cola ou noix de cajou. Il convient de noter que 79 % des cultivateurs interrogés ont indiqué pratiquer la monoculture et seulement 21 % la biculture. Outre l'agriculture, les personnes interrogées ont cité parmi leurs autres activités économiques l'élevage et le commerce.

b. Traitement des fèves de cacao et processus d'achat

La récolte des fèves (toutes les deux semaines selon les BPA⁷⁶) et la fermentation se font à la plantation. Pour le séchage, les cultivateurs transportent leurs fèves vers le village ou le campement (généralement à pied). Après six jours de séchage, le cultivateur informe le convoyeur de la coopérative qui ensache les fèves pour lui (le producteur peut également ensacher lui-même les fèves). Le pesage s'effectue en présence du peseur, du convoyeur et du cultivateur⁷⁷. Après le pesage, la coopérative envoie un camion pour charger les sacs. Les cultivateurs peuvent également amener les fèves directement à la coopérative si celle-ci est située à proximité de la plantation. Si c'est un pisteur qui achète les fèves, il en prend livraison directement à la plantation ou au village et paye en espèces.

À l'arrivée à la coopérative, on contrôle la qualité des fèves et on pèse à nouveau les sacs. Si les fèves contiennent des corps étrangers ou ne sont pas assez sèches, la coopérative les met de côté et les trie ou les sèche. Après ce processus, les sacs sont à nouveau pesés (plus le taux d'humidité et la quantité de corps étrangers sont bas, moins le poids des sacs est élevé). Le cultivateur est payé au poids. Dès qu'elle dispose d'un nombre suffisant de sacs de fèves, la coopérative les charge dans un camion et les expédie au centre d'achat de l'exportateur. Certains exportateurs ont installé des centres d'achat dans tout le pays pour se rapprocher des coopératives. Bien souvent toutefois, les camions transportant les fèves doivent se rendre à San Pédro ou Abidjan.

Dans les centres d'achat, le processus s'articule autour de trois étapes : (1) déchargement, (2) analyse et (3) paiement. En règle générale⁷⁸, les fournisseurs des

⁷⁶ La principale campagne cacaoyère (également appelée « grande traite ») s'effectue entre les mois d'octobre et mars, avec un pic en décembre et janvier. La campagne cacaoyère intermédiaire (également appelée « petite traite » ou « récolte de mi-saison ») se situe entre les mois de mai et août. Les fèves sont récoltées tout au long de l'année mais les volumes de production varient.

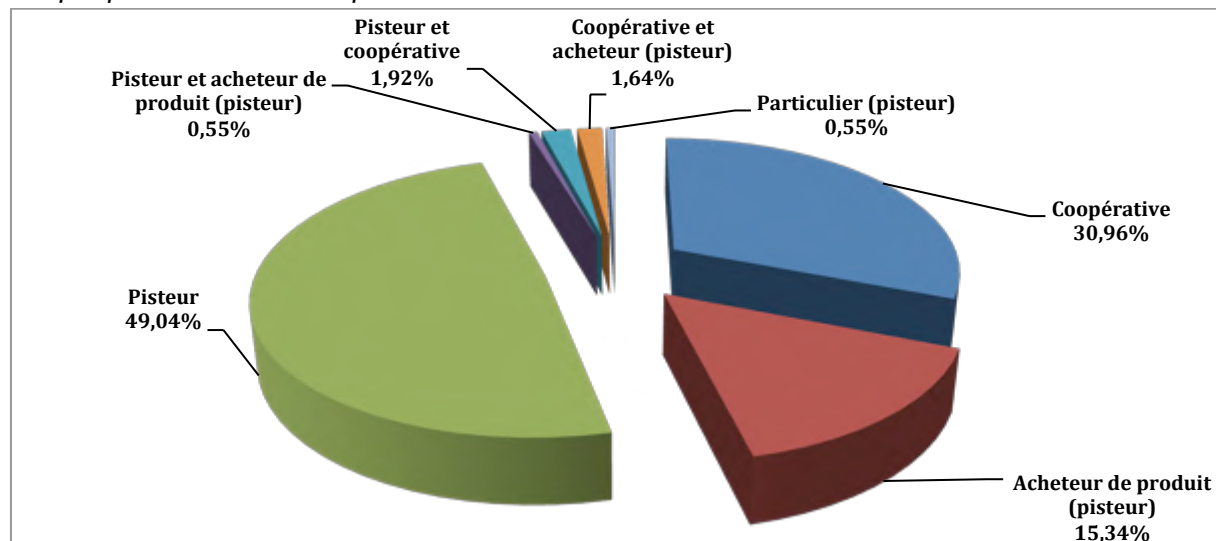
⁷⁷ Les pisteurs peuvent également acheter les fèves auprès des cultivateurs et les livrer aux traitants. Aucun document n'est établi jusqu'à ce stade.

⁷⁸ Les centres d'achat ne suivent pas tous les mêmes processus. Une personne interrogée a expliqué par exemple qu'ils souhaiteraient mieux informer les fournisseurs sur la qualité et d'autres problèmes, mais que les informations écrites sont inutiles car de nombreux fournisseurs sont analphabètes.

centres d'achat (coopératives, traitants, SARL) remplissent un « dossier d'entente » et obtiennent un code de fournisseur (numéro). Pour les coopératives, ce dossier contient l'autorisation de l'autorité fiscale ; pour les traitants et les SARL, il contient l'autorisation de l'autorité fiscale et la licence du CGFCC. Certains exportateurs demandent aux fournisseurs de signer une lettre d'engagement certifiant que la plantation de cacao d'où proviennent les fèves n'a recours ni au travail des enfants, ni au travail forcé. Les sacs sont alors stockés dans l'entrepôt du fournisseur de niveau 1 de Nestlé puis expédiés vers des centres de séchage/nettoyage (si nécessaire), des sites de transformation (qui produisent du beurre de cacao, de la liqueur de cacao et des gâteaux) ou un port pour l'exportation directe des fèves non transformées.

Les cultivateurs membres d'une coopérative ne vendent pas nécessairement leur récolte à cette coopérative. Ils peuvent également la vendre à une autre coopérative ou à un pisteur. Les pisteurs offrent un prix/kg plus bas, mais sont moins attachés à la qualité et payent les cultivateurs en espèces et sans délai. Dans les coopératives, il peut s'écouler deux semaines entre la livraison des fèves et le paiement⁷⁹. Les coopératives peuvent également acheter des fèves auprès de cultivateurs extérieurs et embaucher des pisteurs pour collecter une plus grande quantité. A la question « A qui vendez-vous votre cacao ? », 65 % des 363 personnes interrogées ont répondu qu'elles le vendaient à un pisteur (parfois appelé « acheteur de produit » ou « particulier »), 31 % à une coopérative et 4 % à une coopérative et à des pisteurs (Graphique 4).

Graphique 4 - Entités auxquelles les fèves de cacao récoltées sont vendues



En outre, les unions de coopératives peuvent acheter des fèves de cacao auprès de coopératives non membres de l'union. Certaines coopératives peuvent même acheter des fèves auprès d'autres coopératives ou vendre leurs fèves à des traitants,

⁷⁹ Les coopératives doivent attendre de remplir un camion avant d'expédier leurs fèves au centre d'achat. Les coopératives bien gérées règlent généralement une partie du prix immédiatement.

plutôt que de les livrer au centre d'achat d'un exportateur (parce qu'elles reçoivent un prix plus élevé ou par manque de camions pour expédier les fèves à l'exportateur).

Les coopératives participant au Cocoa Plan de Nestlé, bien que toujours payées d'avance par l'exportateur⁸⁰ et, dans certains cas, liées par contrat, ne vendent pas nécessairement à cet exportateur et peuvent traiter avec plusieurs d'entre eux. Dans presque tous les cas, elles livrent également du « cacao standard » (car tous les membres d'une coopérative ne participent pas au Cocoa Plan de Nestlé). Nous pouvons donc en conclure que la chaîne d'approvisionnement dans le système des coopératives n'est pas stable, et que la plupart des acteurs agissent en fonction du prix, de la date de paiement et d'autres avantages dont ils bénéficient⁸¹. Lorsque l'équipe d'évaluation leur a demandé ce qui avait changé depuis leur participation au Cocoa Plan de Nestlé, les personnes interrogées ont invariablement mis l'accent sur ces avantages. Ce n'est qu'en réponse à des questions très directes sur les critères sociaux, et dans un petit nombre de cas, que les normes de travail ont été citées. Des programmes comme le Cocoa Plan de Nestlé, toutefois, incitent les cultivateurs à rejoindre des coopératives participantes et à développer des relations de confiance (ou, s'ils sont déjà membres, ils se fidélisent et peuvent décider de vendre toute leur récolte à la coopérative). C'est la raison pour laquelle les coopératives où nous nous sommes rendus qui ne participent pas au Cocoa Plan de Nestlé souhaitent y participer.

En vertu de la loi, seuls les traitants titulaires d'une licence ont le droit de vendre du cacao aux exportateurs, et les exportateurs ne sont pas autorisés à acheter directement auprès des cultivateurs. Tous les exportateurs ne respectent toutefois pas la législation⁸². Certains pisteurs ou traitants sans licence vendent directement aux centres d'achat, et les centres d'achat achètent parfois directement auprès des cultivateurs ou des pisteurs. Les pisteurs sont engagés par un traitant pour la saison. Cette chaîne d'approvisionnement n'est guère stable à long terme, même si tous les exportateurs disposent d'une base de fournisseurs loyaux avec qui ils entretiennent des relations durables.

Selon de nombreux cultivateurs, il y a du vol (dans les plantations de cacao ou pendant le processus de séchage dans les villages et campements). Les fèves de cultivateurs certifiés peuvent donc se retrouver dans la chaîne d'approvisionnement standard et (probablement dans une moindre mesure) vice-versa. À cela s'ajoute le

⁸⁰ Lors des entretiens, des exportateurs nous ont expliqué qu'ils perdent jusqu'à 0,5 million d'EUR (chacun) par saison du fait de paiements d'avance à des coopératives qui disparaissent ensuite ou vendent leur production à un autre acheteur. Outre les fèves de cacao, les gros investissements tels que les camions et les entrepôts sont également préfinancés.

⁸¹ Ceci a été mentionné principalement par des coopératives et des cultivateurs, mais aussi par des exportateurs, des experts et des ONG.

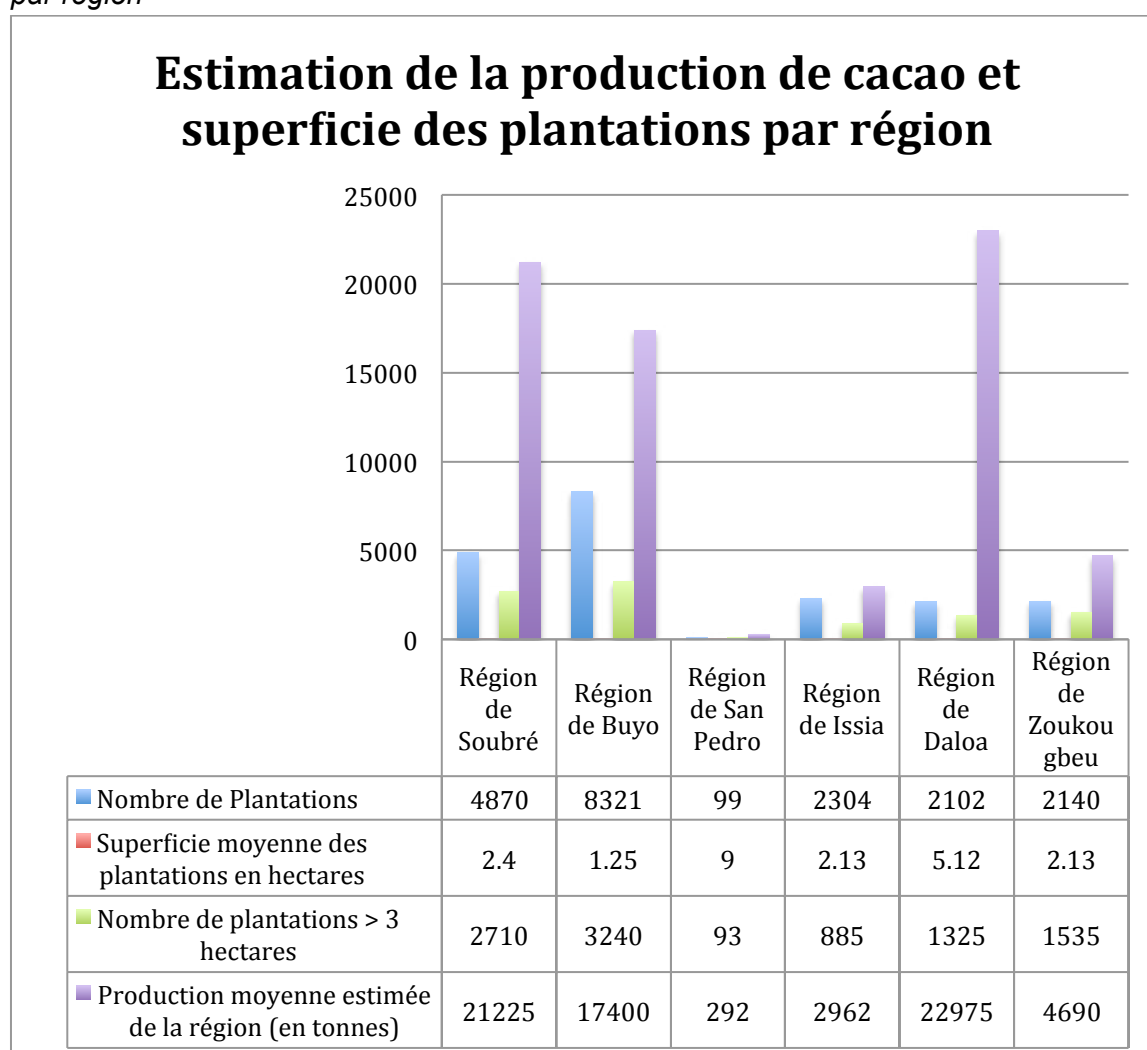
⁸² Plusieurs cultivateurs et pisteurs ont dit à l'équipe d'évaluation qu'ils vendaient directement aux exportateurs.

problème du détournement illégal vers le Ghana, d'où le cacao est exporté sur les marchés internationaux⁸³.

c. Profil des plantations de cacao et volumes estimés

Les estimations de la production de cacao dans les régions visitées résultent de données recueillies lors d'entretiens avec des chefs de communauté, des sous-préfets et des cultivateurs des villages et communautés. Dans la région étudiée, 89 % des plantations de cacao ont une superficie inférieure à 2,4 hectares. Le rendement est variable.

Graphique 5 - Estimation de la production de cacao et superficie moyenne des plantations par région⁸⁴



⁸³ Voir par exemple : <http://www.theeastafrican.co.ke/news/-/2558/1080998/-/okj4x9z/-/index.html>

⁸⁴ Sur la base de deux villages/campements uniquement.

Selon l'enquête, les régions de Buyo, Daloa et Soubré sont les plus importantes pour la chaîne d'approvisionnement en cacao. Les deux régions où la productivité par plantation est la plus faible sont Issia et Zoukougbeu. Ces estimations sont importantes pour savoir où est principalement employée la main d'œuvre et pour définir des priorités quant aux régions où des projets sociaux peuvent être lancés ou renforcés. Il conviendrait toutefois d'étendre l'enquête à d'autres régions et à un plus grand nombre de villages et campements.

d. Conclusions de la cartographie de la chaîne d'approvisionnement

Les achats de cacao en Côte d'Ivoire passent dans une large mesure (80-85 %) par des acteurs autres que les coopératives : le secteur « non organisé », avec les traitants et les pisteurs, ainsi que divers intermédiaires. La majorité des acteurs (pisteurs, « coxers » et cultivateurs) ne sont pas immatriculés. Les coopératives qui participent aux programmes de gestion durable des exportateurs représentent une faible part du marché. En outre, les chaînes d'approvisionnement ne sont pas stables, car les participants peuvent acheter et vendre auprès de n'importe qui. Enfin, la concurrence pour trouver des fournisseurs de cacao de bonne qualité est âpre, les coopératives traitent avec plusieurs acheteurs et ajustent les volumes fournis en fonction des conditions qui leur sont offertes. Cette instabilité de la chaîne d'approvisionnement rend complexe toute initiative en matière de transparence, de suivi et de remédiation.

Les coopératives participant au Cocoa Plan de Nestlé sont clairement définies pour chaque saison et Nestlé connaît, dans certains cas, la provenance des fèves et des produits transformés jusqu'au niveau du cultivateur ou du site de transformation. C'est un excellent point de départ pour instaurer des processus de suivi et de remédiation spécifiquement ciblés. S'agissant en revanche de la chaîne d'approvisionnement standard de Nestlé, la transparence s'arrête au niveau des centres d'achat des exportateurs et ne va pas jusqu'aux pisteurs et cultivateurs. Des études complémentaires s'imposent concernant la chaîne d'approvisionnement standard de Nestlé, notamment les rôles des traitants et des pisteurs, afin de développer des systèmes potentiels de suivi et de remédiation.

En l'état actuel de la chaîne d'approvisionnement, il est impossible de s'approvisionner en cacao uniquement auprès des coopératives. Cela nécessiterait une réorganisation de la chaîne d'approvisionnement qui, compte tenu de la taille du secteur et du nombre d'acteurs impliqués, n'est pas envisageable à court et moyen terme. Pour les cultivateurs « non organisés », il convient donc de trouver d'autres solutions avec les traitants et les pisteurs dans le cadre de la chaîne d'approvisionnement standard.

Ces problèmes liés à la chaîne d'approvisionnement sont autant de difficultés pour les exportateurs et les fabricants de chocolat soucieux de veiller au respect des

normes de travail dans « leur » chaîne d'approvisionnement. Pour un fabricant de chocolat tel que Nestlé, une grande partie de sa chaîne d'approvisionnement peut être « partagée » avec la concurrence, ce qui rend inévitable la coopération - notamment dans le secteur « non organisé » avec les traitants et les pisteurs.

3. Évaluation des risques

L'évaluation des risques dans la chaîne d'approvisionnement en cacao de Nestlé en Côte d'Ivoire est menée selon trois axes :

- cartographie des tâches et des risques dans la cacaoculture, au regard notamment du travail des enfants,
- existence et efficacité des systèmes de gestion internes dans la chaîne d'approvisionnement de Nestlé en ce qui concerne les droits des travailleurs,
- évaluation des risques de travail dans la chaîne d'approvisionnement, basée sur le respect du Code de conduite sur le lieu de travail et des Benchmarks de conformité de la FLA⁸⁵.

3.1 Cartographie des tâches et des risques

L'un des principaux composants de la méthodologie de la FLA est la cartographie des tâches et des risques. Cette section (Tableau 10) donne un aperçu des risques potentiels dans la cacaoculture. L'analyse se focalise sur les risques liés au travail des enfants, même si d'autres risques et résultats sont présentés ensuite à la section Évaluation des risques du travail.

La campagne cacaoyère débute en octobre et se termine en août. La principale campagne cacaoyère (également appelée « grande traite ») s'effectue entre les mois d'octobre et mars, avec un pic en décembre et janvier (environ 70 % de la récolte). La campagne cacaoyère intermédiaire (également appelée « petite traite » ou « récolte de mi-saison ») s'effectue entre les mois de mai et août. Les fèves sont récoltées tout au long de l'année (toutes les deux semaines) mais les volumes de production varient. À part en décembre et janvier, le processus de production ne nécessite pas beaucoup de main d'œuvre et le cultivateur peut, dans la plupart des cas, se charger lui-même de l'entretien de la plantation. Mais au plus fort de la récolte, il a besoin d'ouvriers et d'aides supplémentaires. Les pépinières requièrent un processus (de la préparation des parcelles à la distribution des plants) qui dure environ dix mois, de septembre à juin.

⁸⁵ Voir www.fairlabor.org

Tableau 10 - Cartographie des tâches et des risques spécifiques au travail des enfants dans la cacaoculture

Phase de production	Tâches/activités	Risques liés au travail des enfants
1. Préparation des parcelles (mars - avril)	Défrichage (arbres et mauvaises herbes). Les mauvaises herbes sont coupées à la machette, ramassées, entassées et brûlées.	Les enfants ne participent que très rarement à l'abattage des arbres. Leurs principales activités sont la coupe, le ramassage et le brûlage des mauvaises herbes. Ils utilisent de grandes machettes pour la coupe et s'entaillent les orteils, les pieds, les chevilles, les tibias et les genoux. Les ampoules sont un problème courant. Cette activité s'effectue en général dans une position légèrement penchée, cause de tensions musculaires dans les bras, les épaules et le bas du dos. Le port de charges lourdes présente également un risque. Enfin, les enfants sont exposés aux morsures de serpents. Les serpents sont souvent tués à coups de machette.
2. Semis en pépinière et repiquage des plants de cacaoyer <ul style="list-style-type: none"> • Préparation des pépinières : septembre • Remplissage des sacs en plastique de terre et de sable : octobre • Semis : novembre/décembre • Entretien : jusqu'en juin • Distribution et repiquage dans les plantations de cacao : juin ou premières pluies 	Les pépinières sont entourées de clôtures en bois ou en bambou et recouvertes d'une toiture en palmes ou en nylon. Les sacs en plastique sont remplis de terre et de sable et placés dans la pépinière. Les semences des cosses sont placées dans les sacs en plastique ainsi préparés. Les plants sont arrosés tous les jours avec de l'eau provenant de sources voisines et le désherbage (généralement manuel) doit être constant. Si nécessaire, on utilise des produits agro-pharmaceutiques. Ce processus prend six mois jusqu'à la distribution des plants aux plantations.	Les enfants participent à ces travaux sous la supervision des adultes en effectuant les tâches suivantes : remplissage des sacs en plastique de terre et de sable, transport vers la zone préparée, arrosage des plants et désherbage. La position penchée pour remplir les sacs peut causer des tensions musculaires. Arroser, soulever et porter les plants peut présenter un risque si les charges sont lourdes et les distances importantes.

	<p>Outre le repiquage des semis produits en pépinière, certains cultivateurs sèment directement en pleine terre plus tôt dans l'année. Les cultivateurs qui reçoivent des plantules du Cocoa Plan de Nestlé plantent des bananiers un mois avant le repiquage des semis pour fertiliser la terre.</p>	
<p>3. Entretien de la plantation (toute la saison)</p>	<p>Désherbage dans les plantations de cacao et aux alentours, élagage des arbres.</p>	<p>On recourt beaucoup aux enfants, y compris très jeunes, pour la coupe, le ramassage et le brûlage. Ils utilisent généralement de grandes machettes.</p>
<p>4. Epannage de produits agro-pharmaceutiques (engrais, pesticides) (toute la saison, de deux à quatre fois par an)</p>	<p>Pulvérisation périodique d'insecticides et d'herbicides sur les arbres, épannage d'engrais. En fonction du degré d'infestation et des ressources financières des plantations/coopératives, il y a deux à quatre pulvérisations par an.</p>	<p>Cette activité est principalement réalisée par des adultes, mais des adolescents participent parfois au mélange, au chargement et à l'épannage des pesticides, généralement sans équipement de protection adéquat (gants, masques, combinaisons de protection ou lunettes de sécurité). Les bottes semblent être plus communément disponibles. Dans certains cas, de jeunes enfants aident à porter de l'eau jusqu'au site de mélange et de chargement du matériel de pulvérisation, transportent et débarrassent les bidons de pesticides, ramassent et rangent le matériel d'épannage et les équipements de protection. Même si les enfants ne participent pas à l'épannage des produits agro-pharmaceutiques, l'absence de délai de sécurité après l'épannage peut présenter un risque, sans compter les risques liés au stockage inapproprié des produits⁸⁶ ou aux utilisations détournées (p. ex. transport d'eau « potable » dans</p>

⁸⁶ Pour de plus amples informations, voir la section 3.3.f *infra* (Evaluation des risques en matière de santé et de sécurité).

		d'anciens bidons de pesticides).
5. Récolte, collecte et transport des cabosses (toute la saison)	Récolte dans la canopée à l'aide d'un couteau recourbé fixé au bout d'une longue et fine tige de bambou ou d'une machette (cabosses sur les troncs d'arbres). Les cabosses sont collectées et transportées vers un site central où se déroulera la prochaine étape du processus.	Les enfants participent à la récolte à l'aide de couteaux ou de machettes fixés au bout d'une tige de bambou. L'utilisation de couteaux et de machettes pour couper les cabosses dépend de la hauteur de la canopée et de la taille de l'enfant. Les enfants et les adolescents participent à la collecte et au transport des cabosses jusqu'au site central.
6. Ecabossage (toute la saison)	Ouverture des cabosses à l'aide de machettes et de couteaux (ou d'un morceau de bois) pour en extraire les fèves, qui sont ensuite transportées jusqu'à un site central.	Les enfants utilisent des couteaux et des machettes pour l'écabossage. Ils tiennent la cabosse d'une main et l'incisent de l'autre main à l'aide du couteau. Une rotation de la lame permet d'ouvrir la cabosse et d'en extraire les fèves et la pulpe. Les fèves sont placées dans des paniers, puis mises à fermenter sur des feuilles de bananier.
7. Fermentation des fèves (six jours) (toute la saison)	Préparation du site de fermentation des fèves : on creuse un trou peu profond, on coupe des tiges et des feuilles de bananier sur lesquelles on placera les fèves : le jus de la pulpe s'écoulera dans le trou par drainage. Collecte des fèves et fermentation sous des feuilles de bananier ou des palmes pendant cinq à sept jours. Durant cette étape, les fèves sont brassées puis recouvertes tous les deux jours.	Les enfants et les adolescents aident à creuser les trous et à couper les feuilles et les tiges de bananier. En règle générale, un adulte supervise la préparation du site de fermentation des fèves, ainsi que le brassage et la couverture avec des feuilles de bananier pendant le processus de fermentation. Le processus de fermentation est une phase critique dans le traitement des fèves, car il détermine en grande partie la qualité du produit final.
8. Séchage des fèves (six jours) (toute la saison)	Les fèves fermentées sont transportées vers un site où elles sont étalées au soleil. Le séchage s'effectue en général dans le village/campement.	Cette activité incombe principalement aux adultes, mais les enfants y participent également.
9. Ensachage et vente des fèves	Les fèves séchées sont triées et ensachées dans	Les enfants participent à l'ensachage et au transport des

(toute la saison)	des sacs en toile, en plastique ou en jute en vue de leur vente.	sacs. Quelques adolescents aident à trier les fèves. Les sacs sont ensuite vendus à une coopérative ou à un pisteur. Les cultivateurs génèrent l'essentiel de leurs revenus durant le pic de la récolte, en décembre/janvier. La rentrée scolaire a lieu en octobre, lorsque les cultivateurs n'ont généralement plus d'économies et attendent la nouvelle récolte pour générer des revenus. Le risque est que les cultivateurs ne puissent pas scolariser leurs enfants par manque d'argent ⁸⁷ , de sorte que ces enfants seront disponibles pour travailler dans les plantations pendant le pic de la campagne cacaoyère.
-------------------	--	---

3.2 Risques liés aux systèmes de gestion interne

a. Politiques

S'agissant des normes de travail applicables aux fournisseurs de niveau 1 de Nestlé, le Code de conduite pour les fournisseurs de Nestlé⁸⁸ contient les éléments suivants :

- travail en prison et travail forcé
- travail des enfants
- heures de travail
- rémunération
- non-discrimination
- droit à la liberté d'association et à la négociation collective
- environnement de travail (conditions de travail / d'hébergement saines et sûres)

Le Code de conduite pour les fournisseurs de Nestlé comprend le harcèlement et les mauvais traitements sous le travail forcé / emprisonné. Bien que ce Code fasse partie intégrante des contrats de la société avec ses fournisseurs de niveau 1 (les

⁸⁷ En Côte d'Ivoire, l'inscription à l'école est gratuite. Cependant, les parents doivent acheter les fournitures scolaires (livres, stylos, cahiers) et, dans certains cas, des uniformes pour leurs enfants scolarisés.

⁸⁸ Pour de plus amples informations, voir :

<http://www.nestle.com/Investors/CorporateGovernance/CodeOfBusinessConduct/Suppliers/Pages/SuppliersHome.aspx>

contrats sont conclus entre le siège social de Nestlé et le siège social des fournisseurs de niveau 1), ces derniers disposent en général de leurs propres codes de conduite, codes de conduite des affaires ou principes commerciaux qu'ils utilisent dans le cadre de leurs activités (mais qui ne s'appliquent pas nécessairement à leurs fournisseurs). Les filiales en Côte d'Ivoire ne savaient pas toujours quel code suivre car, selon leurs dires, elles manquaient d'informations sur le Code de conduite pour les fournisseurs de Nestlé⁸⁹.

Les protocoles d'accord signés avec les fournisseurs participant au Cocoa Plan de Nestlé définissent quelques objectifs très larges, ne prévoient pas d'indicateurs de performance clés complets, et le reporting se limite à la qualité, au volume, au nombre de cultivateurs formés et aux coûts. Les objectifs de production dans le cadre du Cocoa Plan de Nestlé sont fixés par Nestlé et ses fournisseurs de niveau 1 ; ces derniers ont expliqué lors des entretiens que ces objectifs étaient généralement difficiles à atteindre car les fèves de bonne qualité font l'objet d'une très forte concurrence.

Le Cocoa Plan de Nestlé définit un certain nombre de politiques en matière d'allocation de primes financières. Les primes sont essentiellement basées sur la qualité et le volume des fèves de cacao ainsi que sur la certification des coopératives. L'allocation des primes ne repose pas sur une analyse interne des normes de travail menée par Nestlé et dépend exclusivement des évaluations de la situation sociale réalisées par les organismes de certification, dont les rapports sont confidentiels (Nestlé n'y a pas non plus accès). En outre, des programmes de certification différents ont des politiques différentes en matière de primes, voire pas de politique du tout⁹⁰. Compte tenu du manque de cohérence en termes de certification, les coopératives et les cultivateurs s'exposent à des traitements différenciés en fonction de leur organisme de certification. Les fournisseurs des fournisseurs de niveau 1 de Nestlé (fournisseurs de niveau 2) reçoivent, outre les documents relatifs au poids, au prix et à la qualité du cacao livré, un exemplaire écrit des conditions générales d'achat et, avec certains exportateurs, ils doivent signer une lettre d'engagement contre le travail des enfants et le travail forcé. Ces politiques ne définissent pas clairement le travail des enfants ni le travail forcé et n'abordent pas les autres normes de travail.

⁸⁹Seuls deux fournisseurs de niveau 1 ont pu montrer le Code de conduite pour les fournisseurs de Nestlé. Un des exportateurs n'en avait jamais entendu parler ; d'autres ont répondu : « Nous avons notre propre code », « Le Code de Nestlé devrait figurer sur son site Internet », ou encore « C'est une autre équipe qui a le Code ».

⁹⁰Fairtrade et UTZ ont des normes (différentes) en matière de primes. Rainforest Alliance (RFA) n'en a pas car, selon cet organisme, il incombe aux coopératives de définir les primes. Selon le CEFCA, qui aide les coopératives à obtenir la certification RFA, cette politique s'explique par la volonté de motiver les cultivateurs autrement que par des primes.

Visibilité des politiques

La visibilité du Code de conduite pour les fournisseurs de Nestlé et la sensibilisation à ce Code diminuent en amont de la chaîne d'approvisionnement. Les coopératives participant à des programmes de certification appliquent leurs propres principes, en fonction du système de certification. Dans la plupart des cas, ces principes sont reproduits (peints) en français sur les murs des locaux des coopératives. Or de nombreux cultivateurs sont analphabètes et incapables de les lire. L'équipe d'évaluation a également vu des brochures ou des affiches des codes de conduite des fournisseurs de niveau 1 sur les murs des locaux de certaines coopératives, parfois avec des pictogrammes, mais elles ne concernaient que le travail des enfants.



Photographies 7 et 8 - Normes de certification affichées sur les murs de deux coopératives



Photographie 9 - Pictogrammes contre le travail des enfants dans une coopérative certifiée

Les coopératives ne participant pas à un programme de gestion durable ainsi que les traitants et les pisteurs n'affichent généralement aucun principe, sous quelque forme que ce soit.

Dans les plantations de cacao, les pépinières ou les villages/campements, l'équipe d'évaluation a vu très peu d'indications sur les politiques d'autres acteurs de la chaîne d'approvisionnement (et lorsqu'elle en a vu, elles concernaient uniquement le travail des enfants).

b. Procédures

b.1) Responsabilités

D'une part, les collaborateurs de Nestlé basés à Vevey (SBU Confiserie) définissent la stratégie du Cocoa Plan de Nestlé et supervisent le programme. Ils définissent également les aspects sociaux (p. ex. des projets sociaux de formation des cultivateurs) et reçoivent les rapports d'avancement des fournisseurs de niveau 1 avec des indicateurs de performance clés sur la qualité, le volume et le nombre de cultivateurs formés. D'autre part, les collaborateurs de Nestlé dans les domaines des achats et du négoce participent à la mise en œuvre commerciale du Cocoa Plan de Nestlé (par ex. sélection des fournisseurs, quantité, qualité, primes, délais de livraison et coûts). La répartition des tâches peut expliquer en partie l'absence de lien entre les primes et les aspects sociaux. Lors d'entretiens avec les collaborateurs du siège social de Nestlé, il a été noté qu'un Comité de supervision du Cocoa Plan existe au niveau du siège social, mais sans que ses objectifs et son rôle soient clairs.

Les collaborateurs de Nestlé basés au centre de R&D à Abidjan et qui supervisent le Cocoa Plan de Nestlé sont focalisés sur le programme de propagation des plants et se penchent uniquement sur la situation sociale et de travail des pépinières. De nouveaux collaborateurs, qui seront basés à proximité des pépinières dans l'ensemble du pays, ont été recrutés pour assurer un suivi et un accompagnement en matière de respect des normes de qualité et de travail. Actuellement, aucun système global ne permet de superviser et de suivre la conformité des plantations et des coopératives au regard des normes sociales et de travail définies par le Cocoa Plan de Nestlé.

Les fournisseurs de niveau 1 sont responsables de la supervision des conditions de travail dans les coopératives et les plantations. A cet effet, ils emploient soit une personne rattachée à chacune des coopératives, soit plusieurs personnes à travers le pays qui se rendent régulièrement dans les coopératives. Ces personnes peuvent avoir des conflits d'intérêts car leur performance est basée sur la qualité et le volume fournis.

Dès lors qu'une coopérative est certifiée, la responsabilité du respect des normes de travail est transférée au système de certification. L'équipe d'évaluation a souvent entendu dire dans les centres d'achat ou les coopératives : « Nous sommes certifiés, donc le respect des normes est garanti. »

b.2) Suivi

Nestlé a mis en place un programme de suivi interne qui lui permet de suivre ses fournisseurs dans le monde entier. Le suivi des normes de travail chez les partenaires de la chaîne d'approvisionnement s'effectue actuellement comme suit :

- Fournisseurs de niveau 1 de Nestlé - Le SMETA⁹¹, le personnel interne de Nestlé et des auditeurs tiers évaluent le respect du Code de conduite pour les fournisseurs de Nestlé.
- Pépinières - Des visites du personnel du centre de R&D de Nestlé à Abidjan permettent de veiller au respect des conditions contractuelles.
- Coopératives participant au Cocoa Plan de Nestlé - Des représentants des fournisseurs de niveau 1 de Nestlé sont rattachés aux coopératives pour suivre leurs activités et les aider ; des audits internes sont effectués par les fournisseurs de niveau 1 de Nestlé ; des audits externes sont effectués par des organismes de certification.
- Coopératives/cultivateurs participant à des programmes de certification - Outre le suivi interne effectué par les coopératives, des organismes de certification rencontrent un échantillon de cultivateurs une fois par an dans le cadre d'audits de certification externes⁹².
- Nestlé prévoit de mettre en place un outil d'évaluation des revenus des cultivateurs participant au Cocoa Plan de Nestlé (« *The Cocoa Plan Farmer Income Tool* ») afin de disposer de données économiques vérifiables pour documenter l'augmentation du rendement du cacao par hectare et son impact sur les revenus des cultivateurs (en plus des primes).

Une étude supplémentaire est nécessaire pour évaluer l'impact des divers programmes de certification sur les conditions de travail dans les plantations⁹³. S'agissant des processus, un certain nombre de questions se posent quant à la méthodologie des programmes de certification. Premièrement, les visites sont le plus souvent annoncées⁹⁴, programmées et payées par le client demandant la certification (fournisseur, coopérative). Ce n'est pas un problème en soi, pour autant que les organismes de certification disposent de solides systèmes de contrôle internes et que les rapports soient rendus publics. Or en ce qui concerne les plantations certifiées dans le cadre du Cocoa Plan de Nestlé, les rapports ne sont pas mis à la disposition de Nestlé ou du public. Deuxièmement, la plupart des systèmes de certification se focalisent sur les systèmes de gestion et supposent dès lors que l'entité en cours de certification dispose de certaines capacités

⁹¹ <http://www.sedexglobal.com/ethical-audits/smeta/>

⁹² Les fournisseurs de niveau 1 de Nestlé ont accès aux rapports d'audit.

⁹³ Une étude d'impact portant sur divers programmes de certification est en cours dans le secteur du cacao, sous l'égide du gouvernement ivoirien. Les conclusions de cette étude n'ont pas encore été publiées.

⁹⁴ Fairtrade (FLO-CERT) effectue aussi des audits inopinés, qui sont basés sur les risques et ne répondent pas à une demande de la coopérative concernée. Si la certification est suspendue, on compte jusqu'à douze audits par an. On pourrait se contenter de huit audits par an et, selon la non-conformité, faire à la fois des visites annoncées et des visites inopinées.

administratives. Ce n'est souvent pas le cas en zone rurale, encore moins au niveau des plantations. La certification peut aider ces entités à améliorer leurs systèmes et leur administration, mais elle devrait s'accompagner d'un renforcement des capacités. Enfin, beaucoup des risques identifiés par l'évaluation de la FLA ne sauraient être écartés par les seuls systèmes, et un suivi permanent s'impose.

Il existe un certain suivi après la distribution des plants. Selon le centre de R&D de Nestlé, une personne de la coopérative (« responsable de la distribution ») complète les contrats relatifs à la distribution des plants avec les cultivateurs individuels. Quand l'équipe de R&D de Nestlé reçoit ces contrats, elle vérifie aléatoirement qu'ils sont correctement complétés et que les cultivateurs respectent et mettent en œuvre les clauses contractuelles. Si elle constate des manquements, elle contacte la direction de la coopérative, discute des problèmes en présence du responsable de la distribution et demande un plan d'action pour remédier à la non-conformité. Une deuxième vérification intervient lorsque l'équipe de R&D de Nestlé collecte les coordonnées GPS de chaque parcelle. Si les problèmes ne sont pas résolus, elle peut décider de cesser toute collaboration avec la coopérative. Aucun document ne décrit toutefois ces processus de manière détaillée.

Dans le cadre de son programme interne, Nestlé n'effectue aucune visite de suivi des normes de travail dans les coopératives et les plantations participant au Cocoa Plan de Nestlé. Pendant l'évaluation, l'un des fournisseurs de niveau 1 de Nestlé a demandé d'accompagner l'équipe de la FLA pour en savoir plus sur les normes de travail et les techniques de suivi.

Des coopératives nous ont signalé qu'elles peinaient à vérifier les activités au niveau des plantations, parce que celles-ci sont très dispersées. Certaines coopératives demandent toutefois à leurs délégués ou « paysans relais » de vérifier le respect des normes (y compris les normes de travail) dans les plantations, puis d'aborder les problèmes rencontrés lors de réunions mensuelles avec les coopératives. Bien qu'il s'agisse là d'un type de suivi informel et sans traces écrites, des coopératives ont indiqué que ce processus pouvait entraîner l'exclusion d'un cultivateur d'une coopérative après plusieurs avertissements de non-conformité.

En l'absence d'exigences clairement définies et de processus de suivi documentés au niveau des plantations, les risques de violation des normes de travail s'accroissent, d'autant plus qu'aucun reporting régulier n'est exigé. Les risques sont beaucoup plus élevés dans la chaîne d'approvisionnement standard en cacao, dans la mesure où la transparence s'arrête au niveau des traitants et des pisteurs.

b.3) Formation

Des formations sont organisées dans les coopératives (p. ex. pratiques de gestion et d'organisation) et dans les plantations (p. ex. BPA avant et après récolte, y compris le travail des enfants, les questions de santé, sécurité et environnement ainsi que

d'autres problématiques selon le système de certification). La fréquence, le contenu et les personnes chargées des formations dépendent du programme du fournisseur de niveau 1 de Nestlé et du programme de certification dont font partie les coopératives/cultivateurs concernés. La formation des cultivateurs est généralement assurée par des formateurs de l'ANADER. La formation des collaborateurs de fournisseurs de niveau 1 responsables des coopératives varie en fonction du fournisseur de niveau 1 mais couvre au minimum les systèmes de certification. Les coopératives non certifiées et leurs membres ainsi que les traitants et les pisteurs ne sont formés que dans le cadre de projets pilotes très limités.

Les cultivateurs et les équipes de direction des coopératives apprécient les formations. Ils sont fiers de pouvoir travailler conformément aux BPA et n'hésitent pas à poser des questions. Ils disent aussi que la formation améliore les relations entre les cultivateurs et les coopératives.

Selon des personnes interrogées, l'effet de la formation se manifeste par une meilleure qualité des fèves, clairement observable lors des vérifications effectuées. En ce qui concerne l'effet de la formation sur les questions sociales, les personnes interrogées avaient des avis contrastés. Les cultivateurs interrogés sur le terrain étaient en mesure d'expliquer ce qu'ils avaient appris sur les pires formes de travail des enfants ou les questions de santé et sécurité, mais il n'existe aucune étude à long terme confirmant ou infirmant que leur performance dans ces domaines s'était améliorée. En outre, il faudrait plus que de la sensibilisation pour améliorer la performance, car les cultivateurs sont confrontés à des difficultés structurelles comme le manque d'écoles et d'équipements individuels de protection.

Selon des ONG interrogées, la formation atteindrait son efficacité maximale si elle transférait des connaissances et des compétences au lieu de se contenter de mettre l'accent sur le respect des normes.

Lors de son évaluation, la deuxième équipe a détecté plusieurs problèmes en matière de formation. Les cultivateurs participant au Cocoa Plan de Nestlé ne sont pas tous formés, et le transfert de connaissances des cultivateurs formés aux cultivateurs non formés ne fait pas l'objet d'un suivi. En d'autres termes, des cultivateurs non formés pourraient fournir des fèves dans le cadre du Cocoa Plan de Nestlé. La formation est bien souvent le seul moyen d'enseigner les normes de travail (p. ex. travail des enfants, santé et sécurité). Le manque de formation génère donc le risque que ces normes ne soient pas appliquées en pratique.

Les formations de cultivateurs organisées par l'intermédiaire des coopératives (qui incluent la sensibilisation au travail des enfants) sont ouvertes à tous et parfois annoncées sur la radio locale (dans différentes langues). Toutefois, de manière générale, seuls les cultivateurs (propriétaires de plantations et membres de la

coopérative) y participent⁹⁵. On ignore dans quelle mesure les cultivateurs formés transmettent les connaissances acquises aux membres de leur famille, aux ouvriers, ou aux métayers et aux membres de la famille et aux ouvriers de ces derniers.

Notre analyse dans les villages/campements de cultivateurs participant au Cocoa Plan de Nestlé a confirmé ces résultats. Seuls 66 des 155 cultivateurs interrogés savaient qu'il existe certaines normes de travail couvertes par la certification. Les membres des coopératives (même des coopératives certifiées) ne connaissaient pas tous ces normes. Parmi les personnes qui savaient que des normes étaient associées à la certification, beaucoup étaient incapables de dire lesquelles. Celles qui ont mentionné un critère ont pour la plupart évoqué la qualité. Rares sont celles qui ont cité les normes sociales et environnementales sans être interrogées directement à ce sujet. Tous les cultivateurs au courant du Cocoa Plan de Nestlé savaient que ce dernier définit des normes et si quelques-uns ont évoqué la qualité, aucune autre norme n'a été citée.

b.4) Traçabilité (transparence de la chaîne d'approvisionnement)

La traçabilité existe dans tous les cas jusqu'au niveau des coopératives participant au Cocoa Plan de Nestlé. Mais la traçabilité jusqu'au niveau des cultivateurs dépend du professionnalisme et de la situation des coopératives en matière de certification. Les coopératives participant au Cocoa Plan de Nestlé que l'équipe d'évaluation a visitées appartenaient à l'une des catégories suivantes :

- **Coopératives bien organisées (généralement certifiées)** - La coopérative dispose d'un système interne de contrôle/traçabilité qui est informatisé et comprend des récépissés. Tous les cultivateurs ont un code unique imprimé sur tous les sacs qu'ils reçoivent pour expédier leur récolte selon les estimations de volume préalablement établies. La coopérative peut mélanger les fèves de différents cultivateurs dans la même livraison, mais l'acheteur sait quel volume de la livraison provient de quel cultivateur⁹⁶.
- **Coopératives semi-organisées (généralement en cours de certification)** - Ces coopératives disposent de quelques systèmes et contrôles internes. Les systèmes reposent généralement sur des registres manuels et permettent de suivre la plupart des cultivateurs membres de la coopérative ainsi que les volumes produits. Une petite quantité de fèves de cultivateurs ne participant pas au Cocoa Plan de Nestlé peut entrer dans le produit final expédié aux fournisseurs.
- **Coopératives non organisées (généralement non certifiées)** - La coopérative trie uniquement les lots de fèves en fonction de leur qualité (humidité, corps étrangers) au niveau de la coopérative. En d'autres termes, les fèves de haute qualité d'un cultivateur ne participant pas au Cocoa Plan de

⁹⁵ En outre, la récente guerre civile a entravé l'organisation de formations pour des raisons de sécurité.

⁹⁶ Le document transmis par les coopératives aux centres d'achat est appelé « connaissance » (liste de tous les cultivateurs et volume).

Nestlé peuvent être mélangées avec les fèves des cultivateurs participant au Cocoa Plan de Nestlé.

La traçabilité jusqu'aux cultivateurs individuels est une exigence pour les certifications UTZ et Rainforest Alliance, qui effectuent des visites d'audit annuelles. Certaines coopératives non certifiées gèrent bien la traçabilité. Toutefois, compte tenu de l'instabilité de la chaîne d'approvisionnement observée dans le cadre de la cartographie, il est difficile de connaître la destination finale des fèves.



Photographie 10 - Gestion des dossiers des cultivateurs dans une coopérative bien organisée participant au Cocoa Plan de Nestlé



Photographie 11 - Devant une coopérative non organisée et ne participant pas au Cocoa Plan de Nestlé

Dans la chaîne d'approvisionnement standard, la transparence s'arrête au niveau des centres d'achat / sites de transformation des fournisseurs de niveau 1 de Nestlé. Si leurs propres fournisseurs sont immatriculés, ceux en amont de la chaîne d'approvisionnement ne le sont pas. Le manque de transparence de la chaîne d'approvisionnement génère deux risques majeurs. Premièrement, l'entrée de fèves provenant d'autres sources dans le Cocoa Plan de Nestlé (et vice-versa) va à l'encontre des objectifs de ce dernier. Deuxièmement, Nestlé et ses fournisseurs de niveau 1 ont du mal à intervenir, car il leur est difficile de savoir comment cibler le suivi et la remédiation par l'intermédiaire de projets sociaux.

b.5) Reporting

Selon les entretiens réalisés avec Nestlé et ses fournisseurs de niveau 1, les rapports fournis à Nestlé par ses fournisseurs de niveau 1 récapitulent les primes versées et les autres coûts associés au projet, le volume de fèves par catégorie de qualité et le nombre de cultivateurs formés dans chaque coopérative participant au Cocoa Plan de Nestlé. La fréquence (mensuelle, trimestrielle pour les informations financières et « régulière » pour les autres paramètres) et l'exhaustivité du reporting ne sont pas définies systématiquement dans les contrats.

La seule communication régulière directe entre Nestlé et les coopératives/cultivateurs se fait par l'intermédiaire des pépinières du Cocoa Plan de Nestlé. Le reporting des cultivateurs aux coopératives et des coopératives aux fournisseurs de niveau 1 de Nestlé dépend du programme de certification et des demandes des fournisseurs de niveau 1. Comme indiqué précédemment, la gestion de la documentation varie selon la capacité des différents fournisseurs et les

ressources. De même, en l'absence d'exigences quant à un reporting standardisé, les données collectées sur les conditions de travail dépendent des programmes internes de chaque fournisseur. Les indicateurs de performance clés ne font l'objet d'aucune obligation de reporting dans la mesure où il n'en existe pas pour le Cocoa Plan de Nestlé, à l'exception du volume et de la qualité des fèves produites ainsi que du nombre de cultivateurs formés dans le cadre de ce plan.

Sur la base des systèmes de reporting existants et des entretiens réalisés avec différents partenaires, l'équipe d'évaluation a identifié un manque de communication entre (1) les acteurs en Côte d'Ivoire (centre de R&D de Nestlé, Nestlé Côte d'Ivoire et filiales des fournisseurs de niveau 1 de Nestlé) ; (2) le siège social de Nestlé et Nestlé Côte d'Ivoire ; et (3) les sièges sociaux et les filiales des fournisseurs de niveau 1 de Nestlé en Côte d'Ivoire. Par exemple, Nestlé Côte d'Ivoire ne recevait pas automatiquement les rapports du centre de R&D de Nestlé ou des fournisseurs de niveau 1 à des fins de communication et de projets sociaux. La filiale d'un fournisseur de niveau 1 à Abidjan ne connaissait pas le Code de conduite pour les fournisseurs de Nestlé. Il serait très important d'intensifier les échanges d'informations pour clarifier les normes, les attentes et les objectifs du Cocoa Plan de Nestlé. En outre, des échanges d'informations et d'expériences sur les questions liées au travail entre coopératives participant au Cocoa Plan de Nestlé seraient de nature à favoriser les meilleures pratiques.

c. Résultats

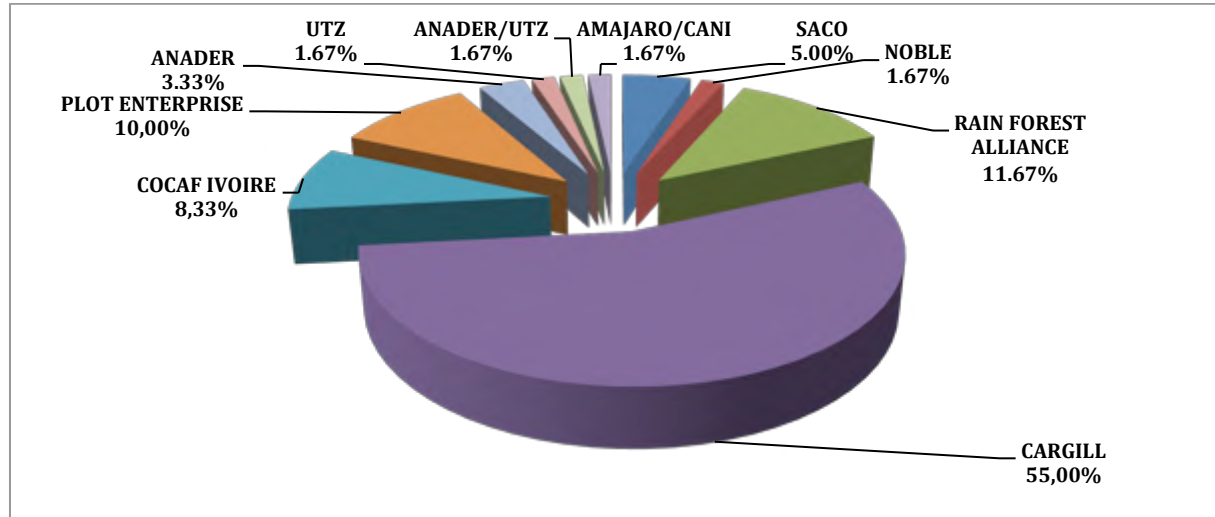
c.1) Opinion des parties prenantes

Lors des entretiens, l'équipe d'évaluation a demandé aux cultivateurs des coopératives de citer les partenaires de leurs coopératives. Le Graphique 6 résume les résultats et montre que Cargill est perçu comme le partenaire le plus fréquent, suivi de Rainforest Alliance, Plot Enterprise et Cocaf Ivoire. Nestlé n'a pas été citée. Des organismes de certification (UTZ et Rainforest Alliance) et des organismes de formation (ANADER) ont également été cités comme partenaires, de même que des exportateurs. La plupart des fournisseurs et des organismes de certification distribuent des logos, des banderoles, des agendas, des calendriers ou des fournitures scolaires aux cultivateurs et à leurs familles, ce qui sensibilise localement à leurs programmes. L'une des raisons expliquant la prédominance de Cargill parmi les partenaires perçus pourrait être sa stratégie d'approvisionnement auprès des coopératives.

Sur les 101 personnes ayant répondu à cette question, seules 23 connaissaient le Cocoa Plan de Nestlé et ont dit y participer⁹⁷. Cela représente 19 % des personnes ayant indiqué faire partie d'une coopérative et 40 % de celles ayant précisé que leur coopérative était certifiée.

⁹⁷ Il est très probable que davantage de cultivateurs interrogés participaient au Cocoa Plan de Nestlé, mais qu'ils ne l'ont pas mentionné car ils n'en savaient pas plus.

Graphique 6 - Partenaires perçus des coopératives



Toutes les personnes interrogées qui connaissaient l'existence du Cocoa Plan de Nestlé (23) en avaient une opinion favorable. Un cultivateur avait une opinion favorable alors même qu'il n'y participait pas. Vingt cultivateurs ont déclaré avoir tiré des avantages tangibles de leur participation au Cocoa Plan de Nestlé (p. ex. produits agro-pharmaceutiques, bottes, machettes, nouveaux plants ou primes).

Vingt-huit cultivateurs ont déclaré que leur travail avait notablement changé depuis qu'ils faisaient partie d'une coopérative. Cela représente 23 % des cultivateurs ayant indiqué faire partie d'une coopérative et 31 % de ceux ayant précisé que leur coopérative était certifiée. En conséquence, être membre d'une coopérative certifiée semble avoir des effets légèrement plus positifs sur le travail des cultivateurs qu'être membre d'une coopérative non certifiée. Les changements mentionnés étaient : plus grande propreté des plantations, meilleure qualité du cacao et prix plus intéressants.

c.2) Indicateurs et évaluation de l'impact

L'impact du Cocoa Plan de Nestlé sur les cultivateurs n'a pas été évalué. Pour ce faire, il faudrait définir des indicateurs de performance clés et concevoir une étude d'évaluation de l'impact à long terme. Le centre de R&D de Nestlé à Abidjan a développé un outil d'évaluation des revenus des cultivateurs participant au Cocoa Plan de Nestlé afin de disposer de données économiques vérifiables pour documenter l'augmentation du rendement du cacao par hectare et son impact sur les revenus des cultivateurs (en plus des primes). La première évaluation servira de base à de nouvelles évaluations d'impact.

d. Conclusions sur les systèmes de gestion internes

La visibilité du Code de conduite pour les fournisseurs de Nestlé est limitée et les fournisseurs en amont (fournisseurs de niveau 1 de Nestlé, coopératives, traitants/pisteurs, cultivateurs) n'y sont que faiblement sensibilisés. De multiples

acteurs interviennent dans la mise en œuvre du Cocoa Plan de Nestlé et il n'y a pas de communication régulière entre eux.

Les autres codes et principes appliqués (p. ex. ceux des fournisseurs de niveau 1) ne contiennent pas nécessairement tous les éléments du Code de conduite pour les fournisseurs de Nestlé. A défaut d'une définition claire du travail des enfants et du travail forcé, la confusion règne parmi les partenaires de la chaîne d'approvisionnement. L'absence d'une politique solide en matière d'allocation de primes pourrait entraîner des pratiques discriminatoires involontaires⁹⁸. La responsabilité de la mise en œuvre du Cocoa Plan de Nestlé dans les coopératives et les plantations incombe aux personnes rattachées aux coopératives par les exportateurs ; leur performance est principalement basée sur la qualité et la quantité de fèves et non sur les normes de travail.

Les cultivateurs, les métayers et les ouvriers ne suivent pas une formation complète sur les normes de travail. Les femmes et les autres membres de la famille ne participent que rarement aux formations organisées dans les communautés.

L'une des principales lacunes du système de gestion du Cocoa Plan de Nestlé est l'absence d'un processus de suivi interne complet des chaînes d'approvisionnement « Cocoa Plan » et standard (en particulier pour les normes de travail). Certains problèmes ont également été détectés dans le suivi des allocations et distributions de primes. Le suivi effectué par Nestlé se limite aux fournisseurs de niveau 1. La responsabilité du respect des normes de travail dans les coopératives certifiées est transférée au système de certification. Tous les autres processus de suivi sont informels et sans traces écrites. La fréquence du reporting à Nestlé n'est pas définie et le contenu des rapports se limite à la qualité, à la quantité et au nombre de cultivateurs formés. Les coopératives exposées à une forme de système de suivi ou à des audits (que ce soit par l'intermédiaire du centre de R&D de Nestlé, d'un fournisseur de niveau 1 ou d'un organisme de certification tiers) sont davantage susceptibles d'avoir mis en place des systèmes de gestion internes. Les cultivateurs certifiés sont mieux organisés en termes de traçabilité, mais l'entrée de fèves du Cocoa Plan de Nestlé dans la chaîne d'approvisionnement standard (et vice-versa) est possible. À elle seule, la certification ne réduit pas la prévalence ou les incidences du travail des enfants et n'améliore pas les conditions de travail dans leur ensemble. Toutefois, la présence de systèmes plus formels dans les coopératives certifiées peut servir de base à la mise en place de systèmes de suivi complets.

Les lacunes susmentionnées des systèmes de gestion internes ont eu pour effet que les cultivateurs et leurs communautés sont peu sensibilisés au Cocoa Plan de Nestlé. Les coopératives et les cultivateurs trouvent le Cocoa Plan intéressant en raison des primes, et non pas en raison de son programme social et environnemental. Les

⁹⁸ Par exemple, que des cultivateurs qui ne sont pas étroitement liés à la direction de la coopérative ne touchent pas leurs primes.

cultivateurs participant au Cocoa Plan de Nestlé apprécient les avantages qu'ils en tirent, mais les normes (autres que de qualité) sont méconnues. Le risque est dès lors qu'elles ne soient pas appliquées.

3.3 Risques du travail

Cette section résume les observations réalisées sur le terrain quant aux lacunes et aux risques au regard du Code de conduite sur le lieu de travail de la FLA. La plupart d'entre elles sont analysées plus particulièrement au regard du travail des enfants.

a. Relation de travail

Code de conduite sur le lieu de travail de la FLA : les employeurs doivent adopter et honorer des règles et conditions d'emploi qui respectent les employés et, au minimum, protègent leurs droits conformément aux lois et réglementations nationales et internationales sur le travail et la sécurité sociale.

Nestlé et ses fournisseurs de niveau 1 signent des contrats écrits. Les traitants, les SARL et les coopératives signent des contrats écrits dans certains cas. Les pisteurs travaillent généralement sans contrats écrits. Dans les plantations, quasiment tous les contrats de travail sont verbaux. Les systèmes de certification exigent des cultivateurs qu'ils signent des contrats écrits avec leurs métayers. Seules les coopératives certifiées disposent de documents prouvant qu'elles respectent le Code de conduite sur le lieu de travail et les Benchmarks de conformité de la FLA ainsi que les lois nationales.

Les décisions d'embauche (en particulier dans les coopératives) sont principalement prises sur la base de la relation entre l'employeur et le travailleur. Nous n'avons pu consulter aucun document décrivant des processus d'embauche formels ni vérifier l'existence de dossiers d'embauche et d'emploi dans les coopératives et les plantations. Les coopératives participant à des programmes de certification dressent toutefois des listes de leurs membres, consignnant généralement le nom, le sexe, l'année d'embauche, la superficie en hectares, le volume de production et le nombre de travailleurs pour chaque cultivateur de la coopérative.

La culture du cacao est une activité saisonnière. L'embauche est élevée en haute saison. Les fournisseurs de niveau 1 de Nestlé, les coopératives et les cultivateurs recourent généralement à un pourcentage élevé de travailleurs intérimaires/occasionnels qui ne sont employés que pendant une courte période en haute saison. Aucun de ces travailleurs n'a de contrat écrit spécifiant les conditions d'embauche, à l'exception de la rémunération (en espèces ou en nature).

Comme indiqué précédemment, environ un tiers des travailleurs dans les plantations ne sont pas ivoiriens. Des migrants originaires du Burkina Faso et du Mali viennent

souvent chercher du travail sans passer par un intermédiaire. Ils sont parfois accompagnés par des personnes plus âgées qui se disent leurs « frères »⁹⁹. Lorsqu'on leur demande leur âge, les jeunes disent avoir entre 19 et 21 ans. Souvent, ils ne possèdent aucun document prouvant leur identité ou leur âge. Ceux qui ont de tels documents disent qu'ils les ont confiés à leurs « frères », parce qu'ils craignent de les perdre pendant une inspection de routine de la police. Les nouveaux migrants travaillent pour la plupart avec des proches ou des connaissances déjà employés dans la plantation avant qu'eux-mêmes soient (verbalement) embauchés. L'argent gagné sert à rembourser les frais de transport jusqu'en Côte d'Ivoire. La durée de la période de formation varie selon les compétences et l'expérience.¹⁰⁰ Il conviendrait d'effectuer une enquête plus approfondie pour établir si le processus d'embauche des travailleurs migrants décrit ci-dessus présente des risques de trafic de main-d'œuvre.

Les cultivateurs considèrent les jeunes membres de leur famille (de 14 à 18 ans) qui travaillent avec eux comme des « apprentis » et ne leur versent donc pas de salaire. Comme dans le système des métayers, les membres de la famille ne bénéficient pas de conditions d'embauche ou de rémunération prédéfinies. Les apprentis participent également aux activités de transport (fèves de cacao).

b. Travail forcé

Code de conduite sur le lieu de travail de la FLA : le travail forcé est interdit, y compris le travail en prison, la servitude pour dettes, le servage ou les autres formes de travail forcé.

La question du travail forcé est traitée dans le Code de conduite pour les fournisseurs de Nestlé, dans certains codes de fournisseurs de niveau 1 ainsi que par les coopératives certifiées. Plusieurs études¹⁰¹ ont révélé la présence de travail forcé, de servage et même d'enfants esclaves dans le secteur du cacao. Selon l'étude de certification/vérification du SSTE, environ 12 % des travailleurs adultes étaient endettés ; environ 25 % des enfants employés dans les plantations ont évoqué une forme de contrainte exercée par leurs parents et/ou leur famille élargie.

⁹⁹ Selon les professionnels du CERAP, les personnes qu'ils appellent leurs « frères » ne sont pas forcément des membres de leur famille. Tout compatriote rencontré en Côte d'Ivoire est appelé « frère » pour renforcer les liens entre les personnes d'un même pays et les aider à surmonter les problèmes rencontrés. Les migrants aiment vivre en communauté et la situation politique du pays renforce leur cohésion. Ces « frères » ou « oncles » peuvent aussi être des intermédiaires. Une étude complémentaire serait nécessaire pour appréhender leur mode d'intervention et leurs relations avec les travailleurs.

¹⁰⁰ Pendant notre évaluation, l'un des travailleurs migrants nous a expliqué que sa formation avait duré six ans, pendant lesquels il n'avait pas été payé. Deux ans avant la fin prévue de sa « formation », son « frère » lui a demandé d'épouser une jeune fille, puisqu'il vivait toujours dans la plantation avec sa famille. Il travaille dans cette plantation depuis maintenant dix ans. Comme les familles de nombreux migrants vivent dans les plantations (campements), tout le monde, y compris les enfants, « aide » à cultiver le cacao.

¹⁰¹ http://en.wikipedia.org/wiki/Children_in_cocoa_production

Durant cette évaluation, nous avons observé des lacunes dans les processus d'embauche et de rémunération des travailleurs qui accroissent le risque de travail forcé. Comme indiqué à propos de la relation de travail, ce sont les « frères » qui conservent les documents d'identité des travailleurs migrants, les forçant ainsi à travailler dans leurs plantations. Ces travailleurs en formation « migrants » n'étant jamais payés, ils peuvent se sentir forcés (psychologiquement contraints) de terminer leur formation avant de solliciter un emploi dans la même plantation (faute de quoi le temps déjà passé à travailler serait perdu). Les femmes et les enfants sont particulièrement exposés au travail forcé, car ils dépendent généralement du chef de famille (métayer, cultivateur ou travailleur). Dans les plantations où les membres de la famille travaillent aux côtés du chef de famille, seul ce dernier est rémunéré et même si les ouvriers du groupe sont techniquement libres de partir, ils sont liés au groupe car ils risqueraient de perdre leur salaire s'ils partaient. Le travail forcé représente également un fort risque pour les enfants, en particulier ceux qui sont originaires d'autres régions ou d'autres pays (selon notre étude, 24 % des enfants travaillant dans les plantations ne sont pas originaires de Côte d'Ivoire).

Il n'existe aucun objectif ou indicateur clair pour le suivi, le reporting et les actions de remédiation en matière de travail forcé. La plupart des processus de suivi se concentrent sur le travail des enfants. Le travail forcé des adultes n'est même pas considéré comme un problème. Actuellement, il n'y a aucun moyen de vérifier la conformité au niveau des plantations, où le risque est probablement le plus élevé. Les coopératives, à supposer qu'elles fassent le moindre suivi, se focalisent uniquement sur le nombre de travailleurs embauchés par chaque cultivateur membre sans prendre en compte la relation employeur-employé (avec les métayers et les travailleurs) ni son impact sur le travail forcé.

c. Travail des enfants

Code de conduite sur le lieu de travail de la FLA : il est interdit d'employer un enfant âgé de moins de quinze ans ou n'ayant pas dépassé l'âge de la scolarité obligatoire.

Lois relatives au travail des enfants en Côte d'Ivoire¹⁰² - Le 30 septembre 2010, le gouvernement de la Côte d'Ivoire a adopté une loi exhaustive sur les pires formes de travail des enfants (Loi n° 2010-272 du 30 septembre 2010 portant interdiction de la traite et des pires formes de travail des enfants¹⁰³). Cette loi interdit la traite des enfants, déclare illégales certaines pratiques dont la pédopornographie et renforce le cadre juridique contre le travail dangereux (conformément à la convention n°182 de l'Organisation internationale du travail (OIT) concernant l'interdiction des pires

¹⁰² La Côte d'Ivoire a ratifié les conventions de l'OIT n° 182 et 138, fixant l'âge minimal d'admission à tout type d'emploi ou de travail à quatorze ans.

¹⁰³ <http://www.ilo.org/dyn/natlex/docs/MONOGRAPH/85243/95376/F693526342/CIV-85243.pdf>

formes de travail des enfants et l'action immédiate en vue de leur élimination¹⁰⁴). La loi fixe l'âge minimal d'admission à tout type d'emploi ou de travail à quatorze ans (jeunes travailleurs). Les travaux dangereux sont interdits aux enfants de moins de 18 ans. Le 19 janvier 2012, la Côte d'Ivoire a officiellement défini tous les travaux dangereux pour les enfants (Arrêté n°009 du 19 janvier 2012 révisant l'arrêté n°2250 du 14 mars 2005 portant détermination de la liste des travaux dangereux interdits aux enfants de moins de dix-huit ans¹⁰⁵). Dans les plantations de cacao, les travaux suivants sont considérés comme dangereux : port de charges lourdes (le poids est fixé en fonction de l'âge), abattage d'arbres, vente/transport/épandage de produits agro-pharmaceutiques, brûlage des parcelles. Des ONG locales considèrent que l'utilisation de machettes en général est dangereuse (p. ex. pour l'écabossage), mais cela ne figure pas dans la loi.

Le travail des enfants est de loin la question la plus fréquemment traitée en rapport avec les conditions de travail dans la chaîne d'approvisionnement en cacao, et les politiques en la matière sont visibles dans les coopératives certifiées. Tout un chacun sait que les « étrangers » ne tolèrent pas le travail des enfants. Même les jeunes qui parlent peu ou pas le français sont capables de donner leur âge comme s'ils l'avaient fait cent fois. Ils disent toujours avoir entre 19 et 21 ans mais n'ont généralement pas de pièce d'identité pour le prouver. Selon des ONG locales, la plupart des enfants (et de nombreux adultes) ne sont pas déclarés à la naissance en Côte d'Ivoire parce que les bureaux de l'état civil sont trop éloignés et/ou parce que la déclaration est payante. Les migrants arrivent souvent sans papiers. Ainsi, nombreux sont ceux qui ne peuvent pas prouver leur identité ou leur âge. Selon des cultivateurs interrogés, pour vérifier l'âge, les employeurs se bornent à « regarder la personne » ou à « croire sur parole ce qu'on leur dit ».

La sensibilisation au travail des enfants est intégrée dans les formations des cultivateurs et dans les contrats (et dans certains cas, s'agissant des pépinières, dans les accords commerciaux entre les fournisseurs de niveau 1 de Nestlé et leurs propres fournisseurs). Les cultivateurs de coopératives non certifiées et du système traitant/SARL/pisteur ne participent généralement pas aux formations mais, même s'ils ont été formés, il n'existe aucune stratégie globale de suivi, de reporting et de remédiation. Les cultivateurs formés et touchés par les campagnes de sensibilisation savent qu'il ne faut pas confier de travaux dangereux aux enfants. Pourtant, il est normal aux yeux des cultivateurs et de leur famille que les enfants aident dans les plantations quand ils ne vont pas à l'école¹⁰⁶. Les programmes de sensibilisation du gouvernement et des ONG locales (financés par le gouvernement ou des organisations comme l'ICI et par des entreprises) opèrent à petite échelle et ne touchent qu'un nombre très limité de personnes. Selon des ONG locales, les initiatives d'expansion sont rarement couronnées de succès faute de moyens de

¹⁰⁴ Pour consulter le texte de la convention, voir : <http://www.ilo.org/ilolex/cgi-lex/convde.pl?C182>

¹⁰⁵ <http://www.ilo.org/dyn/natlex/docs/MONOGRAPH/89333/102599/F2046941423/CIV-89333.pdf>

¹⁰⁶ Certaines périodes sont très chargées dans les plantations (environ 70 % des fèves sont récoltées entre décembre et janvier) et les cultivateurs ont besoin d'aide.

transport. Le strict minimum serait que les formateurs aient des bicyclettes pour atteindre davantage de cultivateurs.

De nombreuses ONG ont indiqué que la sensibilisation a atteint ses limites. Selon l'une d'elles, « l'heure est venue d'investir dans de nouveaux plants et dans de nouveaux produits agro-pharmaceutiques. Si les cultivateurs ne peuvent pas accroître leur rendement et leurs revenus, la sensibilisation [au travail des enfants] n'aura guère d'effet. » Et une autre ONG d'expliquer : « Nous faisons beaucoup de sensibilisation, mais les gens n'ont pas d'alternatives, donc nous devons créer des alternatives comme la formation professionnelle et la création d'emploi. » Cela confirme ce que les cultivateurs ont expliqué à l'équipe d'évaluation : ils en ont assez que des étrangers viennent dans leurs villages pour leur dire qu'ils n'ont pas le droit de faire travailler leurs enfants, sans proposer la moindre alternative.

Selon les cultivateurs, les jeunes de seize ans et plus partent en ville pour chercher du travail et ne peuvent plus aider dans les plantations. Les cultivateurs n'ayant pas les moyens d'embaucher des travailleurs, c'est leur famille (y compris les enfants) qui prend le relais. Il n'est pas rare que les enfants scolarisés travaillent dans les plantations le mercredi, le week-end et pendant les vacances scolaires.

Le manque d'infrastructures scolaires (bâtiments, enseignants) constitue une difficulté supplémentaire. Scolariser les enfants, même si les parents le souhaitent, n'est pas facile. Selon des ONG locales, les écoles primaires peuvent se situer à quarante kilomètres des campements et le pays manque d'écoles secondaires et d'enseignants. Selon de nombreuses personnes interrogées, la norme est que s'il n'y a pas d'école à proximité, les enfants aident leurs parents dans les plantations de cacao.

Les communautés où les programmes de développement des ONG fonctionnent construisent et organisent parfois leur propre école primaire¹⁰⁷. Le manque d'écoles ordinaires et de « classes passerelles » pose problème en matière de réadaptation. Les enfants ne peuvent pas rejoindre le système scolaire ordinaire quand ils quittent les plantations, de sorte que les « classes passerelles » doivent être développées.

Certains parents confient leurs enfants à des membres de leur famille ou à des amis qui vivent dans des villages voisins possédant une école, mais cette solution n'est possible que s'ils en ont les moyens. Des ONG et des entreprises financent et organisent la construction d'un certain nombre d'écoles (primaires, secondaires, professionnelles) ainsi que la formation des enseignants et la distribution de fournitures scolaires dans les régions productrices de cacao. Certaines coopératives

¹⁰⁷ Selon plusieurs personnes interrogées, il est plus facile de motiver les communautés à prendre leurs responsabilités et à agir si elles sont autochtones. Une personne interrogée, par exemple, a expliqué : « [Pour les gens], chez eux, c'est toujours d'où ils viennent, ils n'investissent pas là où ils se trouvent mais là d'où ils viennent. » Cela pose des problèmes de remédiation supplémentaires dans les campements accueillant essentiellement des travailleurs migrants.

financent également les fournitures scolaires des enfants de leurs membres ou contribuent à la construction d'écoles.

Interrogés sur l'existence d'une relation entre leur coopérative et les écoles, seuls 13 % des cultivateurs appartenant à une coopérative ont répondu par l'affirmative. Lorsqu'une relation existe, elle s'établit généralement via la cantine scolaire. Ces résultats rendent difficile la mise en place de systèmes de suivi basés sur l'inscription et la présence, sans développement continu de la relation entre les coopératives et les écoles.

A la question « Existe-t-il une relation entre les ONG et les écoles ? », 76 % des personnes interrogées ont répondu que oui. Ces relations se manifestent par la construction d'écoles, d'installations sanitaires et de cantines. Si elles sont régulièrement entretenues, elles peuvent permettre de favoriser la scolarisation.

Le manque d'infrastructures scolaires, combiné aux faibles revenus des cultivateurs¹⁰⁸, entraîne un risque élevé de travail des enfants. Les enfants accompagnent leurs parents dans les plantations quand (1) il n'y a pas d'école, (2) les femmes travaillent aussi dans les plantations et (3) les parents ne veulent pas laisser leurs enfants seuls au village/campement lorsqu'ils vont à la plantation (pour éviter les dangers tels que rivières, piqûres de scorpion et morsures de serpent). Même quand il y a une école, tous les enfants ne sont pas scolarisés car leurs parents n'en ont pas toujours les moyens (l'année scolaire commence avant la campagne cacaoyère, lorsque les cultivateurs n'ont pas d'argent et ne peuvent donc pas acheter les fournitures scolaires).

En outre, les parents veulent souvent que leurs enfants se familiarisent avec le travail dans les plantations de cacao pour pouvoir reprendre un jour la plantation familiale (surtout s'ils ne peuvent pas aller à l'école ou apprendre un autre métier).

Les enfants sont exposés aux produits agro-pharmaceutiques dans les plantations où ces produits sont utilisés, dans les villages/campements (car les produits sont stockés dans les pièces où les enfants dorment) et quand ils retournent à la plantation peu après l'épandage. Les coopératives bien gérées construisent un lieu de stockage des produits agro-pharmaceutiques afin d'éviter que les enfants y soient exposés, mais il n'existe aucun processus de suivi permettant d'établir si des cultivateurs continuent d'entreposer des produits chimiques chez eux.

Les travaux dangereux et le travail des enfants concernent également les activités de transport. Les chauffeurs sont souvent accompagnés par de jeunes apprentis qui peuvent être amenés à porter des charges lourdes (sacs de cacao de 65 kg).

L'équipe d'évaluation a constaté que des enfants travaillent dans certaines

¹⁰⁸ Pour de plus amples informations sur les salaires, voir la section 3.3 Risques du travail.

pépinières (mais pas dans celles du Cocoa Plan de Nestlé), où ils remplissent des sacs en polyéthylène de terre et les déplacent d'un endroit à un autre. Le contrat signé entre Nestlé et les coopératives fixe à 21 ans l'âge minimum pour travailler dans les pépinières. Les enfants effectuent de nombreux travaux dans les pépinières (tous travaux confondus : 43 %, voir Graphique 9). Il y a là un risque pour les pépinières du Cocoa Plan de Nestlé également. De plus, hormis les visites du personnel du centre de R&D de Nestlé, aucun système de suivi régulier n'est en place. Selon des experts, des jeunes travailleurs (à partir de 15 ans) pourraient être employés à des travaux non dangereux (p. ex. dans les pépinières) pour se familiariser avec la cacaoculture en tant qu'apprentis.



Photographie 12 - Enfants employés à remplir des sacs en polyéthylène dans une pépinière ne participant pas au Cocoa Plan de Nestlé



Photographie 13 - La machette, outil omniprésent - Petite fille pelant une igname dans un campement

S'agissant du travail et de la protection des enfants, l'analyse effectuée dans les villages et campements de cultivateurs participant au Cocoa Plan de Nestlé révèle ce qui suit :

A la question « Qui fait partie de la famille selon vous ? », 78 % des personnes interrogées ont répondu que la « famille » regroupe toutes les personnes liées par le sang ; 22 % seulement de notre échantillon limitent la « famille » à la mère, au père et aux enfants. C'est important à noter, car cela signifie que les cultivateurs peuvent considérer tous les enfants travaillant dans leur plantation comme « leurs » enfants, même s'ils n'en sont pas les parents biologiques.

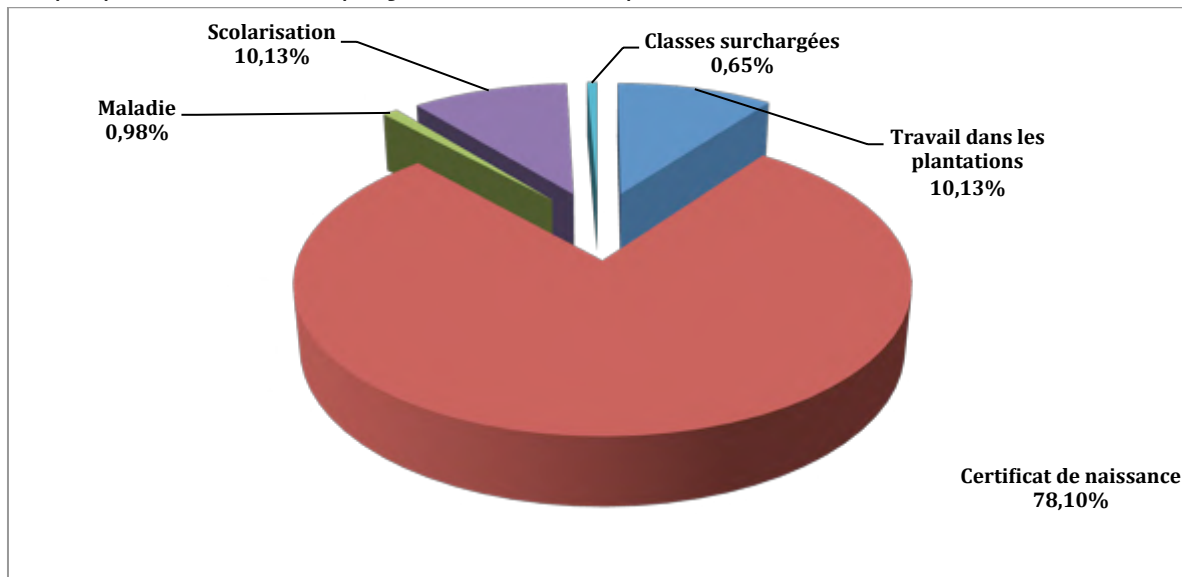
Dans notre échantillon, 81 % des adultes interrogés ont déclaré que leurs enfants étaient scolarisés¹⁰⁹ et 19 % qu'ils ne l'étaient pas.

L'équipe d'évaluation a demandé aux personnes interrogées quelles étaient, selon elles, les raisons expliquant le manque de protection des enfants. Elles pouvaient donner autant de raisons qu'elles le souhaitaient. Comme le montre le Graphique 7, la majorité des personnes interrogées (78 %) ont cité comme principal problème l'absence de certificat de naissance, puis le faible taux de scolarisation (10 %) et le travail dans les plantations (10 %). Dans certains villages, toutes les personnes interrogées ont cité l'absence de certificat de naissance. Ce problème est aussi une

¹⁰⁹ Nous n'avons pu vérifier, parmi ces enfants prétendument scolarisés, combien vont régulièrement à l'école.

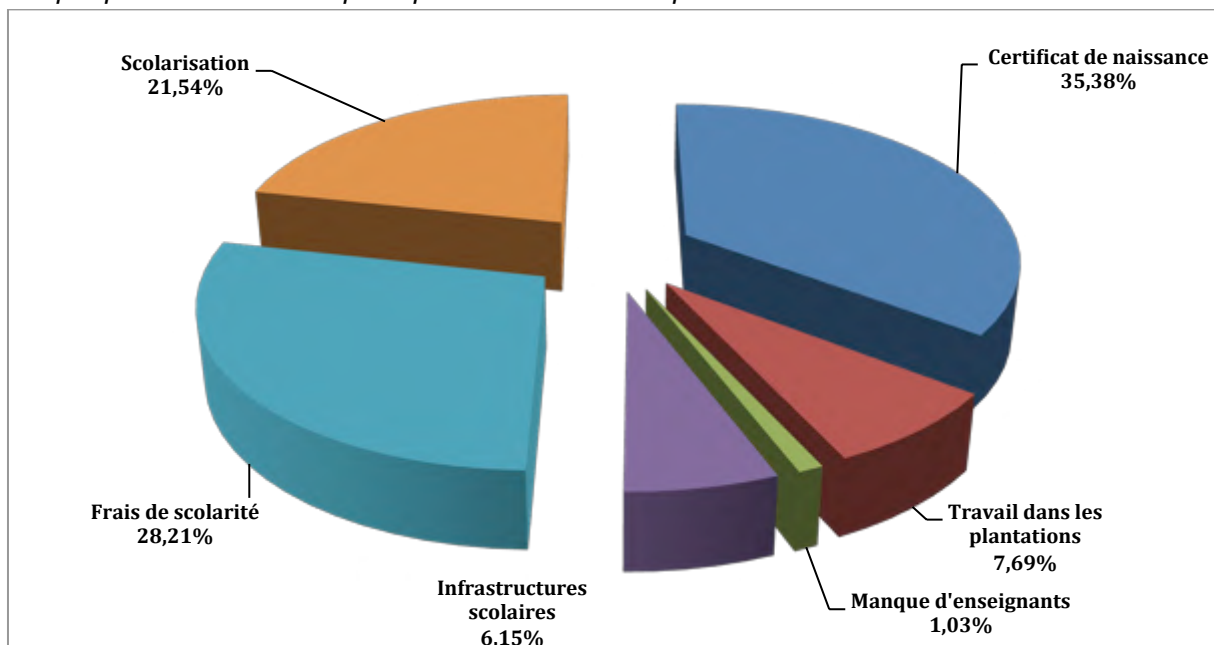
cause du faible taux de scolarisation, dans la mesure où un certificat de naissance est demandé lors de l'inscription à l'école et indispensable pour passer les examens.

Graphique 7 - Problèmes perçus en matière de protection des enfants



L'équipe d'évaluation a ensuite demandé aux personnes interrogées de citer le principal obstacle (un seul) à la protection des enfants. Les résultats sont résumés dans le Graphique 8.

Graphique 8 - Problèmes principaux en matière de protection des enfants



Là encore, l'absence de certificat de naissance (35 %) a été le problème le plus fréquemment cité. Toutefois, si nous additionnons, parmi les problèmes cités, ceux qui ont trait à l'école (coûts élevés : 28,2 % ; taux de scolarisation : 21,5 %, infrastructures scolaires : 6,15 % et manque d'enseignants : 1,03 %), on constate qu'ils représentent plus de la moitié des obstacles perçus (54 %).

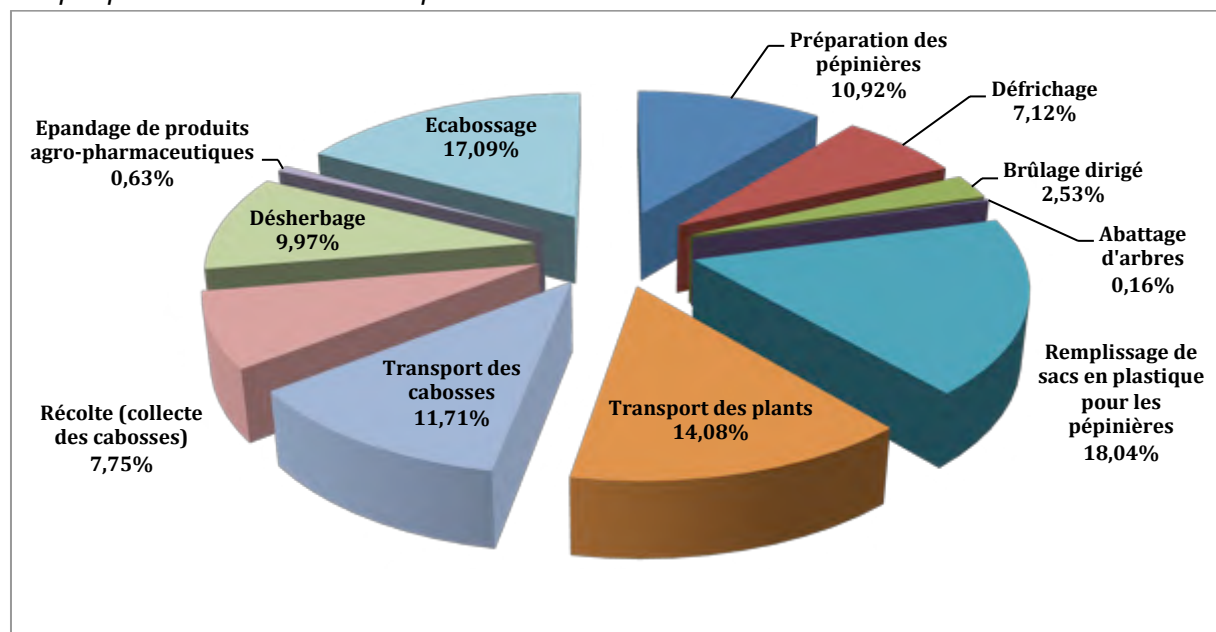
A la question « Y a-t-il des enfants qui travaillent dans les plantations de cacao de votre région ? », 222 des 243 personnes interrogées (91 %) ont répondu par l'affirmative. Dans certains villages des régions de Soubré et Buyo, 100 % des personnes interrogées ont confirmé que les plantations recouraient au travail des enfants.

Le Graphique 9 illustre la répartition des travaux réalisés par les enfants dans la cacaoculture. Il apparaît que les quatre principaux travaux sont le remplissage de sacs en plastique pour les pépinières (18 %), l'écabossage (17 %), le transport des plants (14 %) et le transport des cabosses (12 %). Parmi les autres travaux cités, il y a la préparation des pépinières (11 %), le désherbage (10 %), la collecte des cabosses (8 %) et le défrichage des parcelles (7 %). Si le brûlage dirigé et l'abattage des arbres pour préparer les parcelles avant le repiquage, ainsi que l'épandage de produits agro-pharmaceutiques sur les plants, n'ont été que rarement mentionnés, ces travaux sont bel et bien réalisés par des enfants dans certains villages.

Parmi les travaux identifiés par les personnes interrogées, sont considérés en vertu de la loi et des ONG comme les pires formes de travail des enfants :

- Le transport des plants et des cabosses (selon le poids considéré comme « charge lourde »),
- le brûlage dirigé des parcelles,
- l'abattage des arbres,
- l'épandage de produits agro-pharmaceutiques.

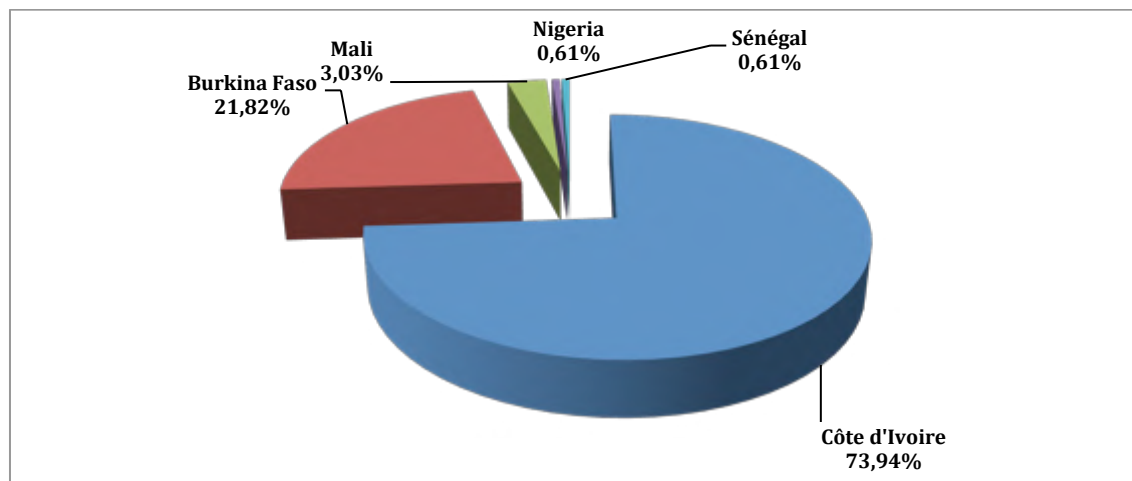
Graphique 9 - Travaux réalisés par les enfants dans la cacaoculture



A la question « Combien d'heures par jour les enfants non scolarisés¹¹⁰ travaillent-ils dans les plantations de cacao ? », 63 % des 184 personnes interrogées ont répondu huit heures par jour, 17 % dix heures par jour et 20 % neuf heures par jour. Le travail dans les plantations de cacao peut débuter dès 7h00 ou 8h00 et terminer à 18h00.

Le Graphique 10 présente une répartition des enfants travaillant dans les plantations de cacao selon leur nationalité.

Graphique 10 - Nationalités des enfants travaillant dans les plantations de cacao en Côte d'Ivoire



La grande majorité des enfants travaillant dans les plantations de cacao sont censés être originaires de Côte d'Ivoire (74 %) et 22 % viendraient du Burkina Faso. De plus faibles pourcentages d'enfants travaillant dans les plantations sont considérés comme originaires du Mali, du Nigeria et du Sénégal.

Bien que plusieurs politiques régissant le travail des enfants aient fait l'objet d'accords entre le gouvernement, le secteur privé et des ONG, le travail des enfants demeure prévalent dans l'ensemble du pays et dans les plantations de cacao en particulier. Ces politiques sont incomplètes, leurs objectifs sont peu clairs et les indicateurs de performance clés sont inexistantes. Les pires formes de travail des enfants continuent d'exister (comme indiqué plus haut).

d. Harcèlement ou mauvais traitements

Code de conduite sur le lieu de travail de la FLA : tout employé doit être traité avec respect et dignité. Aucun employé ne doit être soumis à un harcèlement ou à de mauvais traitements à caractère physique, sexuel, psychologique ou verbal.

¹¹⁰ Comme expliqué plus haut, les parents sont confrontés à plusieurs problèmes lorsqu'il s'agit de scolariser leurs enfants, même quand il y a une école à proximité. Les entretiens menés avec des cultivateurs ne nous permettent pas de conclure que les parents n'envoient pas leurs enfants à l'école parce qu'ils ont besoin d'eux dans les plantations, mais plutôt que les enfants travaillent dans les plantations parce qu'ils ne peuvent pas aller à l'école.

Les différents fléaux (guerre civile, conflits ethniques, pauvreté) qui ont frappé la Côte d'Ivoire au cours des dix dernières années ont également compromis la sécurité dans le pays en général et dans le secteur du cacao en particulier. Un couvre-feu officieux a été mis en place (à la tombée de la nuit) et les actes de violence ont augmenté. D'une manière générale, toute personne qui transporte/détient de l'argent (pisteurs, traitants, coopératives) court le risque de se faire voler. Les camions chargés de fèves des traitants, des coopératives ou d'autres acteurs participant au transport représentent beaucoup d'argent et sont donc la cible idéale des gangs. Ces risques pèsent sur divers maillons de la chaîne d'approvisionnement et ont un impact sur sa stabilité¹¹¹.

Les droits et la liberté d'expression restreints sur le lieu de travail (en particulier pour les femmes, les enfants et les travailleurs migrants) accroissent les risques de harcèlement et de mauvais traitements. L'existence du travail forcé¹¹² et du travail des enfants constitue un risque supplémentaire. Malheureusement, le harcèlement et les mauvais traitements ne sont pas abordés dans les formations données aux cultivateurs et ne sont intégrés de manière suffisamment explicite dans les codes de conduite en vigueur (Nestlé, fournisseurs de niveau 1 de Nestlé).

Globalement, aucun système ne permet aux victimes de dénoncer les cas de harcèlement ou de mauvais traitements. Dans la mesure où ils existent, ces problèmes sont largement méconnus. Lors de ses visites de terrain, l'équipe d'évaluation n'a pu identifier aucun mécanisme de reporting des non-conformités dans les plantations ou les coopératives¹¹³.

Il n'existe aucun mécanisme de prise en charge des réclamations dans les coopératives et les plantations et, le cas échéant, toute intervention est la prérogative du superviseur. Aucune formation sur les mesures disciplinaires progressives n'est organisée à aucun niveau (fournisseurs de niveau 1, coopératives ou cultivateurs). Sur la base des indicateurs susmentionnés (ou de leur absence), il existe un risque élevé de harcèlement ou de mauvais traitements à tous les niveaux de la chaîne d'approvisionnement.

¹¹¹ Informations fournies par des exportateurs, des traitants et des coopératives. Lors de sa visite en Côte d'Ivoire, l'équipe d'évaluation a été informée de trois vols de camions appartenant à des coopératives dans le centre-ouest du pays. Un traitant interrogé a montré les cicatrices de blessures par balle au torse suite à une attaque pendant sa visite des plantations. Selon des coopératives, pendant la guerre civile, le risque de ne pas pouvoir exporter les fèves de cacao (barrages routiers, arrêt des exportations) était très élevé. Rares étaient ceux qui s'aventuraient à acheter du cacao auprès des cultivateurs et, bien sûr, ils le faisaient à un prix bas, ajusté pour tenir compte des risques.

¹¹² Selon l'étude de certification/vérification du SSTE, 12 % des travailleurs adultes sont endettés ; environ 25 % des enfants employés dans les plantations ont évoqué une forme de contrainte exercée par leurs parents et/ou leur famille élargie.

¹¹³ Le seul mécanisme de prise en charge des réclamations que nous avons vu sur le terrain concernait le travail des enfants. Dans un campement, nous avons constaté que certains agents du SSTE portaient un T-shirt orange sur lequel était inscrit devant : « Système de suivi du travail des enfants dans le cadre de la certification du processus de production du cacao », et dans le dos : « HALTE aux pires formes de travail des enfants dans la cacaoculture en Côte d'Ivoire ».

e. Non-discrimination

Code de conduite sur le lieu de travail de la FLA : nul ne sera soumis à quelque discrimination que ce soit en matière d'emploi, y compris l'embauche, la rémunération, l'avancement, la discipline, la cessation d'emploi ou la retraite, en raison de son sexe, de sa race, de sa religion, de son âge, de son handicap, de son orientation sexuelle, de sa nationalité, de ses convictions politiques, de son groupe social ou de son origine ethnique.

Une clause de non-discrimination figure dans le Code de conduite pour les fournisseurs de Nestlé et est prévue dans les coopératives/plantations certifiées. Il n'en demeure pas moins que de nombreux indicateurs révèlent un risque de discrimination. Deux catégories de travailleurs sont particulièrement exposés à la discrimination : les femmes et les personnes appartenant à des groupes ethniques différents (le plus souvent des migrants).

Selon une association de femmes cultivatrices que l'équipe d'évaluation a rencontrée, les femmes ne possèdent généralement pas de terres et sont complètement dépendantes de leurs époux au plan financier. Elles sont rarement présentes dans les coopératives. Sur les 26 coopératives avec lesquelles l'équipe d'évaluation s'est entretenue, seules trois employaient des femmes à des postes de direction. Au niveau des coopératives, il existe des risques de discrimination contre les personnes appartenant à des groupes ethniques différents en raison des relations de pouvoir au sein des communautés¹¹⁴ et de l'importance des liens familiaux. Cela vaut pour l'attribution des postes, la distribution des plants, le versement de primes et les autres aides reçues.

L'appartenance à une coopérative est parfois limitée aux cultivateurs détenteurs de titres de propriété. Beaucoup de cultivateurs n'en ont pas, de sorte qu'ils ne peuvent être membres. Bien qu'il s'agisse d'une exigence de procédure, cela pourrait s'avérer discriminatoire envers les travailleurs migrants qui arrivent sans papiers et acquièrent des terres sans les documents prouvant leurs droits de propriété.

Il existe un risque de discrimination en matière de salaires. Selon des cultivateurs, des experts et des ONG locales, le chef de famille (un homme) qui travaille dans la plantation est payé pour le travail de toute la famille. Par ailleurs, les salaires ne sont pas les mêmes pour tous : les femmes et les enfants sont souvent moins payés que les hommes pour le même travail, ce qui accentue le problème du travail des enfants.

La discrimination peut également être liée aux barrières linguistiques. La langue d'apprentissage dans les écoles en Côte d'Ivoire est principalement le français.

¹¹⁴ Un cultivateur a expliqué : « La personne qui produit le plus grand volume dans une coopérative décide souvent ce qu'il en est des primes. » D'autres ont déclaré que seuls les « amis » du directeur sont embauchés par les coopératives.

Cependant, on ne parle souvent pas le français dans les plantations (lors des entretiens, l'équipe d'évaluation a souvent dû s'exprimer dans la langue locale pour pouvoir communiquer avec les cultivateurs)¹¹⁵. Les langues des travailleurs migrants ne sont pas nécessairement parlées ni comprises. La plupart des documents dans les coopératives et les plantations n'existent qu'en français, ce qui constitue un réel obstacle pour les cultivateurs analphabètes. On utilise des pictogrammes pour décrire les pires formes de travail des enfants ou pour expliquer comment traiter les fèves de cacao certifiées et non certifiées, mais l'équipe d'évaluation n'a vu aucun pictogramme sur les autres normes de travail. Il n'existe aucun processus incitant les femmes à suivre des formations pour cultivateurs. Il n'existe pas non plus, à aucun niveau (fournisseurs de niveau 1 de Nestlé, coopératives et cultivateurs), de suivi des pratiques discriminatoires s'appuyant sur des objectifs et des indicateurs clairs. La discrimination est un problème répandu en Côte d'Ivoire en général et dans les plantations de cacao en particulier. Malgré la mise en place de quelques systèmes de lutte contre la discrimination dans certaines régions, le risque de non-conformité demeure élevé.

f. Santé, sécurité et environnement (SSE)

Code de conduite sur le lieu de travail de la FLA : les employeurs sont tenus d'offrir un lieu de travail sûr et sain afin de prévenir les accidents et atteintes à la santé survenant dans le cadre du travail ou de l'utilisation des installations de l'employeur ou en résultant. Les employeurs doivent adopter des mesures responsables afin d'atténuer les impacts négatifs du lieu de travail sur l'environnement.

Les principes SSE font partie intégrante du Code de conduite pour les fournisseurs de Nestlé, des principes et codes des fournisseurs de niveau 1 de Nestlé, ainsi que des systèmes de certification. Ces questions sont également abordées pendant la formation des cultivateurs (en fonction du système de certification). Les questions de SSE se font néanmoins jour à tous les échelons de la chaîne d'approvisionnement.

La récolte du cacao nécessite une importante main-d'œuvre en haute saison et les conditions de travail sont très dures, avec un travail peu qualifié, une forte demande, et des conditions ergonomiques et physiques médiocres. Les enfants sont plus vulnérables du fait qu'ils n'ont pas encore achevé leur développement physique et mental. Dès lors, une tâche donnée peut être plus dangereuse pour un enfant que pour un adulte (voir *supra* pour ce qui concerne les travaux dangereux réalisés par les enfants). Cela étant, les adultes aussi sont exposés à des travaux dangereux. Certains des risques identifiés sont listés ci-après.

¹¹⁵ De nombreux dialectes locaux sont parlés en Côte d'Ivoire (voir p. ex. : http://www.ethnologue.com/show_country.asp?name=ci), et les personnes qui n'ont pas été à l'école n'apprennent souvent pas le français.

Produits agro-pharmaceutiques : aux dires de coopératives et de cultivateurs, les produits chimiques agro-pharmaceutiques que le gouvernement fournit ne sont jamais suffisants pour les plantations. Selon des ONG interrogées, les cultivateurs achètent donc d'autres produits (de Chine ou du Ghana, p. ex.), sans mode d'emploi écrit dans la langue que les cultivateurs comprennent. Même s'il y a un mode d'emploi, les cultivateurs analphabètes ne se font pas forcément aider par des personnes sachant lire. De ce fait, les produits chimiques sont parfois mal mélangés et utilisés et peuvent se révéler dangereux pour ceux qui les manipulent. En outre, ces produits ne sont souvent pas stockés comme il convient. Ils sont généralement conservés à domicile, à proximité des lieux de repos (y compris des enfants). Les cuves des pulvérisateurs sont lavées là où les communautés s'approvisionnent en eau potable. L'équipe d'évaluation a noté que les coopératives qui participent au Cocoa Plan de Nestlé disposent en général d'un lieu de stockage des produits agro-pharmaceutiques et emploient des « brigades de pulvérisation » qui mélangent, épandent et nettoient le même jour, en utilisant des équipements de protection (lesquels ne sont pas toujours gratuits pour les cultivateurs, de sorte que certains choisissent de s'en passer). Cela ne garantit toutefois pas que les cultivateurs ne conservent aucun produit chez eux ou n'en appliquent pas d'autres eux-mêmes. L'équipe d'évaluation a ainsi découvert, traînant dans une plantation certifiée, un sachet contenant encore de l'herbicide. Un stockage inadapté expose également à des risques les personnes travaillant dans les coopératives. L'équipe d'évaluation a visité l'entrepôt d'une coopérative (nouvellement intégrée dans le Cocoa Plan de Nestlé et non certifiée) où des pulvérisateurs à dos et des bidons à essence vides étaient stockés juste à côté de sacs de cacao et de récipients (ouverts) d'eau potable.

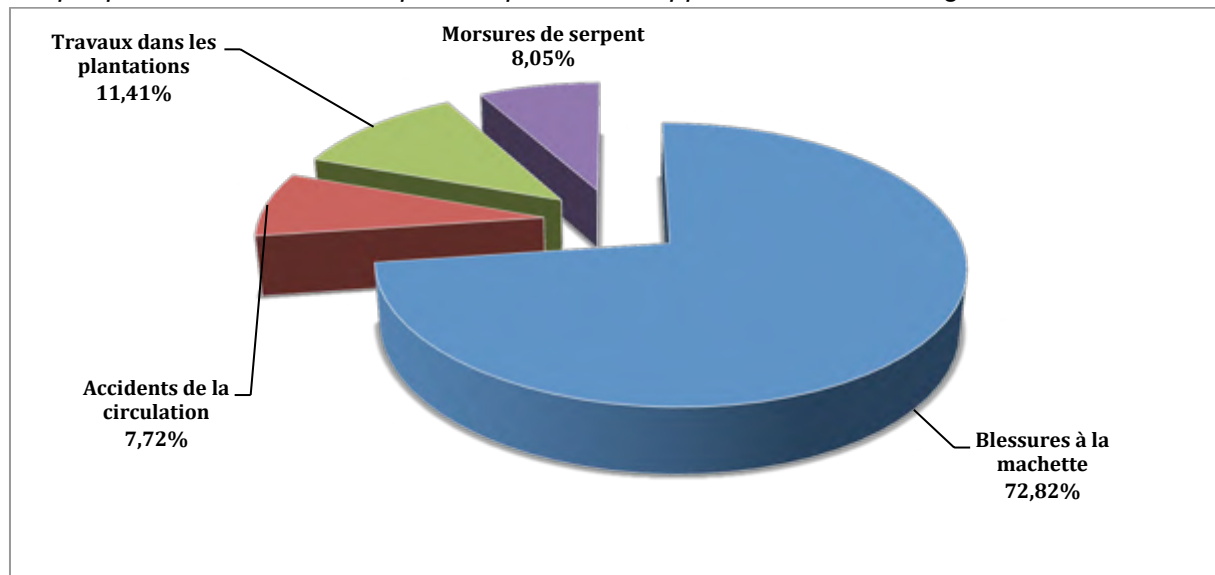
Équipements de protection individuels : les cultivateurs (et pas uniquement les ouvriers) n'ont pas toujours la conscience des risques, les connaissances ou les moyens nécessaires pour utiliser des équipements de protection individuels lors de l'épandage de pesticides ou d'engrais ou lors d'autres travaux dangereux dans les plantations.

Port de charges lourdes : la manutention de charges lourdes constitue un autre risque. Les sacs de cacao peuvent peser jusqu'à 65 kg, et aucune technique d'aide au levage n'a été observée nulle part, hormis dans les usines des fournisseurs de niveau 1 de Nestlé.

Accidents : les personnes qui travaillent dans les plantations sont (selon des cultivateurs) exposées à plusieurs autres risques SSE, notamment : (1) le risque de chute d'arbres morts (brûlés par les propriétaires aux fins de planter de nouveaux arbres ou de servir de combustibles), très élevé dans certaines régions ; (2) les morsures de serpents et piqûres d'insectes, dont certains peuvent être venimeux ou vecteurs de maladies (p. ex. paludisme), et autres risques biologiques comme les parasites, également répandus ; et (3) les coupures et infections subséquentes dues à l'utilisation de machettes. Le Graphique 11 fait la synthèse des accidents (non uniquement liés au cacao) signalés par les personnes interrogées pendant l'enquête

de l'ASA. Les blessures à la machette prédominaient, près de 73% des personnes interrogées ayant indiqué qu'il s'agissait du type d'accident le plus fréquent. Des ouvriers ont été vus dans les champs avec des ecchymoses dues aux machettes. Lors des formations, on explique aux cultivateurs l'intérêt d'utiliser un gourdin (morceau de bois dur) pour ouvrir les cabosses, mais les ouvriers continuent d'utiliser les machettes (l'équipe d'évaluation a observé cette pratique sur le terrain, et des ONG et exportateurs l'ont également signalée). Bien que l'utilisation du gourdin permette également d'améliorer la qualité des fèves, les ouvriers continuent de préférer la machette car le gourdin exige plus d'efforts. Les personnes travaillant dans le transport courent un risque d'accident de la circulation ; les routes et les rues sont pour la plupart de chemins de terre jonchés d'ornières, notamment dans les zones rurales, ce qui peut faire courir un risque aux conducteurs. L'entretien des camions peut lui aussi se révéler dangereux. Selon les coopératives, de très faibles ressources sont disponibles pour le renouvellement du parc de véhicules.

Graphique 11 – Accidents les plus fréquemment rapportés dans les villages





Photographie 14 – Camions de collecte des fèves dans une coopérative

Accès aux soins médicaux : l'éloignement et l'isolement des plantations rendent difficile le transport des personnes accidentées. Les kits de premier secours sont rares. Certaines coopératives ont construit un dispensaire, un hôpital ou une clinique grâce aux primes Fairtrade. Dans un cas, par exemple, tous les membres de la coopérative sont soignés dans une structure de ce type à des tarifs subventionnés (20% du coût du traitement). Les résidents locaux qui ne sont pas membres de la coopérative peuvent également être traités dans ces installations médicales, mais à plein tarif. Toutefois, aux dires de la direction de la coopérative, le stock de médicaments au dispensaire est très limité.

Hygiène et installations sanitaires : l'équipe d'évaluation a observé des conditions de vie insalubres dans des campements et des villages dotés d'installations sanitaires rudimentaires, sans électricité et sans eau potable améliorée¹¹⁶. Les ordures sont abandonnées dans la rue. Les campements/villages dont une majorité d'habitants participent au Cocoa Plan de Nestlé semblent plus propres et mieux entretenus que la moyenne. Dans certaines des coopératives participant au Cocoa Plan, Nestlé a mis en place un programme de bonnes pratiques sanitaires grâce à un arrangement avec la Croix-Rouge.

¹¹⁶ Au sens des Objectifs du Millénaire pour le Développement des Nations Unies.



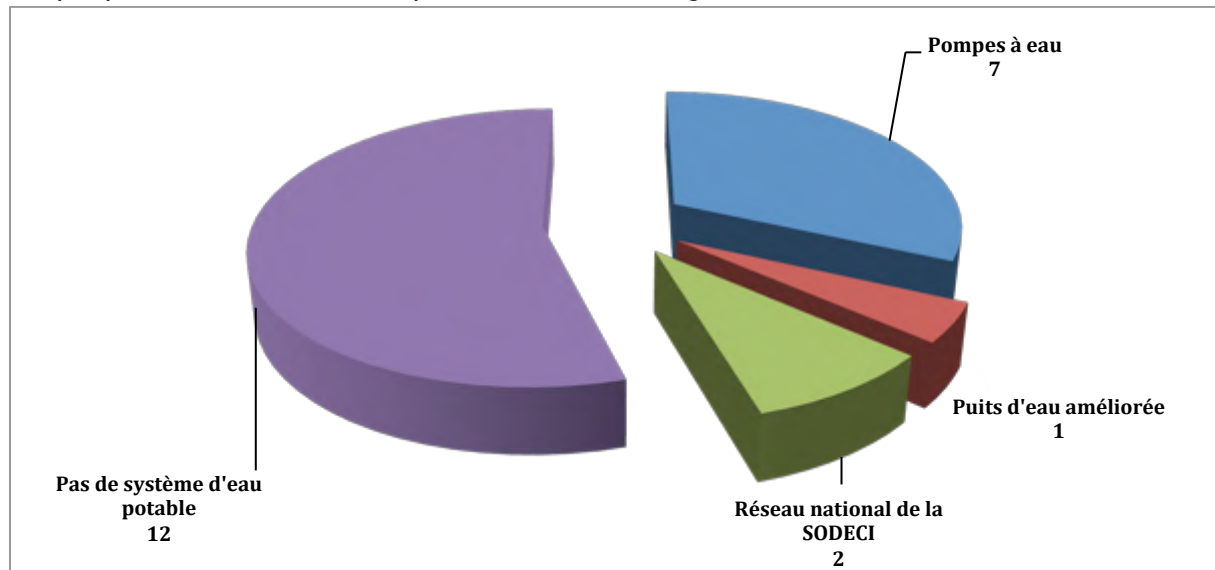
Photographie 15 – Le manque d'hygiène élémentaire et d'installations sanitaires dans les villages



Photographie 16 – Un campement propre où vivent des cultivateurs participant au Cocoa Plan de Nestlé

Eau potable : l'accès à une eau potable propre est un problème majeur dans la plupart des villages/campements visités. Sur les 24 communautés interrogées¹¹⁷, sept villages étaient dotés de pompes à eau, même si toutes ne fonctionnaient pas. Seuls trois villages avaient accès au réseau national de la SODECI ou disposaient de puits d'eau améliorée (Graphique 12). Les sources d'eau sont souvent contaminées par le nettoyage des vêtements ou des outils utilisés pour l'épandage des produits agro-pharmaceutiques.

Graphique 12 – Sources d'eau potable dans les villages



g. Droit à la liberté d'association et à la négociation collective

Code de conduite sur le lieu de travail de la FLA : les employeurs reconnaissent et respectent le droit des employés à la liberté d'association et à la négociation collective.

Les principes de la liberté d'association et de la négociation collective font partie intégrante du Code de conduite pour les fournisseurs de Nestlé et des systèmes de certification. Il existe des associations et syndicats de cultivateurs ainsi que des syndicats de pisteurs en Côte d'Ivoire. Aucun des cultivateurs ou pisteurs que l'équipe d'évaluation a rencontrés n'a dit avoir eu des difficultés à adhérer à ces associations.

La plupart des plantations visitées faisaient moins de cinq hectares et, de ce fait, n'employaient que très peu d'ouvriers permanents. Il n'y a pas de syndicat d'ouvriers dans les plantations. On a dit à l'équipe d'évaluation qu'il existe des plantations plus grandes dans l'est du pays (une région non couverte par cette enquête initiale) et qu'il y a peut-être des activités syndicales là-bas. Cela fera l'objet de recherches à un

¹¹⁷ Dans deux communautés, l'ASA n'a pas traité cette question.

stade ultérieur. Hormis les comités au niveau des villages, aucune autre association d'ouvriers n'existe dans les villages ou les plantations.

L'équipe a également rencontré une association de femmes cultivatrices, où on lui a dit que les femmes avaient eu des difficultés à adhérer car leurs familles s'y opposaient. Avec le temps toutefois, les femmes ont été considérées de plus en plus comme capables de contribuer au revenu des ménages, et leur participation a été mieux acceptée.

Les cultivateurs sont libres de rejoindre n'importe quelle coopérative, mais les coopératives ont mentionné qu'ils ne pouvaient adhérer qu'à une seule. Il n'y a pas de processus formels de communication, de consultation et de négociation au niveau des coopératives et des plantations. Les cultivateurs (dans le cas des coopératives) et les ouvriers (dans le cas des plantations) nous ont indiqué qu'ils n'ont que rarement leur mot à dire dans le processus de décision.

Compte tenu de l'absence ou de la faiblesse du dialogue et des activités d'organisation dans les plantations visitées, les conventions de négociation collective sont rares.

h. Heures de travail

Code de conduite sur le lieu de travail de la FLA : les employeurs ne peuvent pas exiger de leurs employés qu'ils travaillent au-delà des heures normales et supplémentaires permises par la loi du pays dans lequel ils sont employés. La semaine de travail ordinaire ne peut dépasser 48 heures. Les employeurs sont tenus d'accorder à leurs employés un minimum de 24 heures de repos consécutives par période de sept jours. Toute heure supplémentaire doit faire l'objet d'un accord mutuel. Les employeurs ne peuvent pas demander à leurs employés d'effectuer régulièrement des heures supplémentaires et doivent rémunérer toute heure supplémentaire à un taux majoré. Sauf circonstances exceptionnelles, le cumul des heures normales et supplémentaires ne doit pas dépasser 60 heures par semaine.

La politique en matière d'heures de travail fait partie intégrante du Code de conduite pour les fournisseurs de Nestlé et des normes de certification. Les contrats entre Nestlé et les coopératives concernant les pépinières incluent également des exigences quant aux heures de travail. Aux termes de la politique de Nestlé, « le Fournisseur doit s'assurer que ses employés travaillent dans des conditions conformes à toutes les lois en vigueur et à toutes les normes industrielles obligatoires relatives au nombre d'heures et de jours ouvrés. En cas de conflit entre une loi et une norme industrielle obligatoire, le Fournisseur est tenu de respecter celle qui prévaut dans la législation nationale. » Toutefois, le gouvernement de la Côte d'Ivoire ne prescrit aucune durée du travail pour les plantations de cacao ni pour le secteur agricole dans son ensemble. La politique de Nestlé ne s'applique que

dans les sites de transformation des fournisseurs de niveau 1 et, dans une certaine mesure, dans les coopératives (certifiées).

La récolte du cacao étant une activité saisonnière, avec une campagne principale en décembre et janvier et une campagne dite intermédiaire en mai et juin, il peut y avoir des durées du travail excessives (plus de 60 heures par semaine) pendant ces deux périodes dans les coopératives, les centres d'achat et les plantations. Les superviseurs de l'un des centres d'achat ont déclaré qu'en haute saison, le centre est généralement ouvert jusqu'à 20h00, alors qu'il ferme à 18h00 le reste de l'année. Ces horaires étendus ne sont pas planifiés, mais peuvent être nécessaires pour permettre de décharger tous les camions de fèves qui stationnent à l'extérieur. Les gardiens des pépinières travaillent par plages journalières de douze heures, cinq jours par semaine (60 heures au total), pendant huit mois de l'année.¹¹⁸

Selon des cultivateurs, de meilleures pratiques avant et après les récoltes (p. ex. désherbage, débroussaillage, lutte non chimique contre les insectes) entraînent une augmentation du travail et, compte tenu de la pénurie de main d'œuvre dans les zones rurales et du manque de moyens pour payer les ouvriers, elles peuvent favoriser le recours à des ouvriers non payés (membres de la famille) soumis à des horaires excessifs.

En outre, la plupart des ouvriers employés en haute saison étant des saisonniers ou des travailleurs occasionnels, ils veulent travailler et gagner le plus possible. La plupart du temps, ils sont payés à la tâche (p. ex. écabossage ou récolte des cabosses) et veulent terminer le plus rapidement possible afin de se rendre à la plantation suivante. Il n'existe actuellement aucun système permettant de vérifier ou de mesurer avec précision le nombre total d'heures travaillées par les ouvriers.

Aucune des personnes interrogées n'a évoqué le fait que des heures supplémentaires soient enregistrées et éventuellement payées en conformité avec la législation locale en la matière (voir *infra*, section Rémunération). De nombreux acteurs de la chaîne d'approvisionnement en cacao étant des travailleurs indépendants qui ne conservent aucune archive, il est impossible de déterminer s'ils ont fait des heures supplémentaires et si celles-ci leur ont été payées. Quant aux employés, ils sont embauchés pour une activité spécifique (p. ex. désherbage, épandage de produits chimiques ou récolte) et sont payés non en fonction du nombre total d'heures travaillées, mais à la tâche.

i. Rémunération

Code de conduite sur le lieu de travail de la FLA : tout employé a droit, pour une semaine de travail ordinaire, à une rémunération suffisante pour couvrir

¹¹⁸ Les «gardiens» sont des agents de sécurité en poste dans les pépinières pendant la nuit pour surveiller que les plants ne soient pas volés.

ses besoins fondamentaux et lui assurer un revenu discrétionnaire. Les employeurs doivent verser au moins le montant le plus élevé entre le salaire minimum et le salaire en vigueur approprié, respecter toutes les exigences légales en matière de salaires, et fournir les avantages sociaux hors salaire requis par la loi ou le contrat. Lorsque la rémunération ne suffit pas à couvrir les besoins fondamentaux de l'employé et à lui assurer un revenu discrétionnaire, l'employeur est tenu de collaborer avec la FLA pour prendre des mesures appropriées permettant d'atteindre un niveau de rémunération suffisant à cet effet.

La politique de rémunération fait partie intégrante du Code de conduite pour les fournisseurs de Nestlé ainsi que des normes de certification. Les contrats entre Nestlé et les coopératives ayant des pépinières prescrivent les taux journaliers suivants pour les personnes travaillant dans les pépinières : 2500 CFA/jour (environ 5 USD) pour les superviseurs et 1500 CFA/jour (environ 3 USD) pour les ouvriers et les gardiens.

La politique de rémunération de Nestlé fait référence au paiement de salaires aux ouvriers des plantations conformément à la législation locale. Selon le Ministère du travail, il n'existe pas de salaire minimum dans le secteur agricole ivoirien. Le salaire minimum pour un emploi dans le secteur professionnel (SMIG : salaire minimum interprofessionnel garanti) est de 36 000 CFA/mois (environ 73 USD). Le salaire indicatif (non prescrit par la loi) fixé par le gouvernement local dans le secteur agricole est de 333 CFA/jour, plus le logement et la nourriture. Selon les cultivateurs interrogés, ils récoltent en général entre 400 et 600 kg de cacao par hectare et par saison¹¹⁹ et gagnent entre 400 et 900 CFA par kg¹²⁰ (entre 0,8 et 1,85 USD/kg). Aux dires des cultivateurs et d'autres parties prenantes, il ne s'agit pas d'un bas salaire. Mais le problème est que les coûts d'entretien des plantations et le coût de la vie augmentent, et que de nombreux membres d'une même famille dépendent d'un seul revenu. Le prix indicatif (non contraignant) du cacao, tel que fixé par le gouvernement à l'époque de cette étude, était de 1100 CFA/kg (1,25 USD)¹²¹. Lorsque les fèves sont vendues par l'intermédiaire d'une coopérative, celle-ci conserve entre 50 et 100 CFA/kg pour frais de gestion et de transport ; la marge des pisteurs est d'environ 30 CFA/kg, selon l'association des pisteurs.

Les contrats de Nestlé avec des coopératives spécifient les coûts que les coopératives peuvent facturer, y compris la rémunération des ouvriers dans les pépinières. Ils ne précisent pas si l'intégralité de la rémunération des ouvriers doit être payée en espèces ou si elle peut, pour partie, être réglée en nature. Selon le

¹¹⁹ Le rendement moyen en Côte d'Ivoire se situe entre 200 et 500 kg/hectare. Selon le centre de R&D de Nestlé, de meilleurs arbres, de bonnes pratiques agricoles et le recours aux pesticides et aux engrais peuvent aller jusqu'à tripler le rendement.

¹²⁰ Il s'agit de la fourchette donnée à l'équipe d'évaluation pour la saison 2011/2012 ; 400 CFA était le minimum mentionné pour la vente des fèves aux pisteurs avant fermentation.

¹²¹ Voir : <http://www.irinnews.org/fr/Report/94282/CÔTE-D-IVOIRE-Les-producteurs-de-cacao-espèrent-que-les-réformes-leur-seront-bénéfiques>

centre de R&D de Nestlé, les tâches et les paiements sont expliqués au chef d'équipe (superviseur) lors de la construction de la pépinière. Le centre de R&D de Nestlé fait un suivi des versements effectués et, si le taux normal n'est pas respecté, demande à la coopérative de s'y plier. L'équipe d'évaluation a trouvé un cas où un superviseur a déclaré ne recevoir que deux tiers du salaire qui lui avait été promis par contrat. Il est allé jusqu'à déclarer que les responsables de la coopérative lui avaient fait signer des bordereaux de paiement indiquant un salaire plus élevé que celui réellement perçu. Nous n'avons pas eu la possibilité de vérifier ces allégations par un examen des pièces.

Les fournisseurs de niveau 1 de Nestlé ne surveillent pas le paiement des fèves ou des primes aux cultivateurs dans les coopératives, ni le paiement des salaires des ouvriers dans les plantations (selon des fournisseurs de niveau 1). Selon eux, il incombe aux organismes de certification de le faire lorsqu'ils vérifient les pièces des paiements effectués. Mais comme l'illustre le cas évoqué précédemment, cela ne prouve pas forcément qu'une rémunération légale (ou équitable) est versée.

En règle générale, la rémunération (salaires et primes) des acteurs de la chaîne d'approvisionnement n'est pas liée à la performance en matière de normes de travail (p. ex. mesures incitatives en matière de santé et de sécurité, scolarisation régulière des enfants, etc.). Tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement sont rémunérés en fonction du volume et de la qualité. Les primes versées aux coopératives et aux cultivateurs sont un facteur de motivation pour les cultivateurs qui participent au Cocoa Plan de Nestlé et sont donc très bien perçues, à en croire des coopératives et des cultivateurs. L'amélioration du revenu grâce à des fèves de meilleure qualité (parce qu'elles affichent une teneur plus élevée en beurre, elles sont plus lourdes et la récolte pèse donc davantage) n'est pas considérée comme un avantage direct par le cultivateur, parce que le prix/kg fluctue beaucoup et qu'ils ne voient que le revenu absolu tiré de leur récolte. S'agissant du paiement des primes, l'équipe d'évaluation a constaté les lacunes suivantes :¹²²

- Il y avait des preuves que les primes avaient été versées aux coopératives, mais ces dernières n'étaient pas toujours en mesure de produire des documents attestant qu'elles étaient parvenues aux cultivateurs. La meilleure pratique est d'établir trois reçus pour les paiements de primes : un pour le cultivateur, un pour le délégué qui verse les primes, un pour la coopérative.¹²³ Dans certains cas, des paiements groupés ont été effectués à un délégué des cultivateurs, assortis de reçus signés ; dans d'autres, seules des signatures par empreintes digitales étaient disponibles. Les fournisseurs de Nestlé assistent en général à la cérémonie au cours de laquelle les primes sont distribuées, pour s'assurer que les cultivateurs savent qu'ils touchent une prime ;¹²⁴ mais la

¹²² Voir *supra*, note 90.

¹²³ Les reçus sont toujours en français. Souvent, les cultivateurs ne comprennent pas le français.

¹²⁴ Selon les entretiens avec des coopératives, dans certains cas, ces cérémonies ont dû être transformées en réunions de moins grande ampleur, car les primes distribuées attiraient les politiciens

distribution effective ne fait l'objet d'aucun suivi (ni par Nestlé, ni par un fournisseur de niveau 1, ni par la coopérative). Lors d'entretiens, certains cultivateurs ont indiqué à l'équipe d'évaluation qu'ils n'étaient même pas informés des paiements de primes.

- Il existe une certaine méfiance entre les cultivateurs et la direction des coopératives. De nombreux cultivateurs ont dit ne pas faire confiance aux coopératives « parce qu'elles font toujours des promesses mais ne les tiennent jamais ». Les cultivateurs préfèrent donc recevoir leurs primes à la livraison des fèves et non en fin de saison.
- Les primes sont payées aux cultivateurs (propriétaires). Quand un métayer ou d'autres ouvriers sont impliqués, il arrive qu'ils perçoivent une partie de la prime si leur relation avec le cultivateur est bonne (selon des ONG travaillant dans la certification). D'après les coopératives, les propriétaires de plantations conservent souvent l'intégralité de la prime et ne la partagent pas avec d'autres. Cela ne contrevient pas aux règles mais, en termes de motivation (quant à la qualité et à d'autres normes à respecter), il serait équitable que les propriétaires reversent une partie de la prime aux métayers et aux ouvriers.
- En fonction du protocole d'accord entre Nestlé et le fournisseur de niveau 1, les primes versées peuvent varier. L'équipe d'évaluation a visité des villages où les cultivateurs appartiennent à différentes coopératives et perçoivent des primes disparates pour une même qualité, d'où des mécontentements entre cultivateurs et coopératives.
- Nestlé verse une prime à la qualité avant même que les coopératives ne soient certifiées. Une fois la coopérative certifiée, la prime – en particulier la part destinée à la direction de la coopérative – est augmentée. Si la différence entre les deux primes n'est pas suffisamment élevée, les coopératives et les cultivateurs sont moins motivés pour obtenir la certification.
- Lors des entretiens avec des exportateurs, des coopératives et des cultivateurs, on a constaté que nombre de coopératives étaient endettées et que les cultivateurs n'ont en général aucune économie. Pour les aider à mieux gérer leur argent, certains des fournisseurs de niveau 1 de Nestlé proposent de conserver chaque année une partie des primes ou du prix du cacao qu'ils doivent payer aux coopératives, puis de mettre cet argent à disposition au début de la saison suivante pour des investissements. Une des coopératives visitées a créé une petite banque pour ses membres. Une autre a construit un dispensaire grâce à l'argent des primes. Tous ces programmes semblent avoir un effet positif sur la communauté, mais nous avons rencontré des cultivateurs qui ont dit n'être jamais consultés par leur coopérative sur l'affectation des primes, la décision étant prise unilatéralement par la coopérative.

De nombreux cultivateurs ont déclaré préférer vendre aux pisteurs plutôt qu'aux coopératives (même s'ils en sont membres) parce qu'ils sont payés directement à la

locaux qui voulaient leur part du gâteau. Face au risque de vol des cultivateurs, qui découle du fait que chacun sait combien touche tel cultivateur, d'autres coopératives ont réagi en conservant une partie des primes (à l'instar d'un compte épargne dans une banque).

livraison, ce qui est important dès lors qu'ils n'ont pas d'épargne. Lorsqu'ils livrent des coopératives, ils doivent attendre jusqu'à deux semaines avant d'être réglés : la coopérative doit remplir un camion avant de livrer le centre d'achat du fournisseur de niveau 1 de Nestlé, et celui-ci vérifie à son tour la qualité avant de déterminer les primes à payer. Selon des fournisseurs de niveau 1, les livraisons de toutes les coopératives participant au Cocoa Plan de Nestlé sont préfinancées par Nestlé ou par le fournisseur de niveau 1, de sorte que les coopératives devraient être en mesure elles aussi de payer les cultivateurs directement à la livraison – ce qui serait d'ailleurs dans leur intérêt, puisque les pisteurs sont leurs principaux concurrents. Or, aux dires de coopératives interrogées, ce préfinancement sert également à acheter du cacao auprès de fournisseurs non membres des coopératives (en préfinançant des pisteurs) et à couvrir d'autres coûts de fonctionnement de la coopérative, c'est pourquoi il n'est pas utilisé pour payer les cultivateurs directement à la livraison. Le revenu des cultivateurs devrait augmenter du fait de la hausse des rendements liée aux nouveaux plants distribués dans le cadre du Cocoa Plan de Nestlé. Les cultivateurs sont généralement satisfaits de ces nouveaux plants, qui poussent et produisent plus rapidement et leur permettent de renouveler leurs plantations.¹²⁵ Cependant, la distribution des plants soulève quatre problèmes : (1) l'entretien dans certaines pépinières est insuffisant pour que les plants survivent ; (2) de nombreux plants meurent une fois repiqués dans les plantations ; (3) il y a des sacs de polyéthylène vides (pénurie de plantules) ;¹²⁶ et (4) les cultivateurs ont du mal à respecter les critères d'attribution des plantules.¹²⁷

Selon des personnes interrogées représentant tous les groupes de parties prenantes, les efforts visant à accroître les revenus dans les régions cacaoyères doivent être développés de manière globale, en tenant compte de la famille dans son ensemble. S'agissant des sources alternatives de revenu, il convient de cibler notamment les femmes, en améliorant pour elles les opportunités de générer un revenu en dehors de la saison des récoltes.

j. Conclusions sur les normes de travail

La majeure partie des éléments figurant dans le Code de conduite sur le lieu de travail de la FLA se trouvent dans le Code de conduite pour les fournisseurs de Nestlé, dans les normes de certification des coopératives et des cultivateurs et, dans une moindre mesure, dans les normes définies par les fournisseurs de niveau 1 de

¹²⁵ Localement, les cultivateurs surnomment les plantules «Mercedes», car elles poussent très vite et produisent du cacao en relativement peu de temps.

¹²⁶ Les raisons peuvent être les suivantes : le CNRA ne livre pas les plants, Nestlé ne livre pas les plants, trop de plants ont péri, la coopérative a donné les semences qu'elle avait reçues.

¹²⁷ Parmi les difficultés mentionnées par les cultivateurs pour respecter les critères d'attribution des plantules figurent : l'exigence de défricher (en abattant les vieux arbres) au moins un tiers d'hectare de terrain (car ils perdent une saison sur cette parcelle) et le fait qu'il faut planter des bananiers entre les cacaoyers pour fertiliser le sol (il y a pénurie de bananiers et les cultivateurs n'ont pas assez d'argent pour en acheter). Même si les plants de cacaoyers sont gratuits pour les cultivateurs, ils doivent investir sous une forme ou sous une autre, comme indiqué plus haut, ce qui favorise un engagement à long terme.

Nestlé. Les coopératives qui ne participent pas au Cocoa Plan de Nestlé ou à des programmes de certification, les SARL, les traitants, les pisteurs et les plantations auprès desquelles ils se fournissent en cacao sont parfois visés par des normes ou des campagnes de lutte contre le travail des enfants (que ce soit par le biais du gouvernement, de fournisseurs, de coopératives ou d'organismes de la société civile), mais les autres normes de travail ne sont pas abordées.

Au niveau des coopératives, le respect des normes de travail et leur mise en œuvre dépend largement de la personne chargée, chez le fournisseur de niveau 1, de surveiller leur application dans les coopératives ainsi que du fonctionnement du système de certification. Les différentes composantes du Cocoa Plan de Nestlé sont bien adaptées aux problèmes auxquels est confronté le secteur du cacao en Côte d'Ivoire. Les cultivateurs sont motivés à participer au Cocoa Plan du fait des avantages qu'ils tirent d'une bonne gestion des coopératives. En revanche, les cultivateurs et la direction des coopératives ne sont généralement sensibilisés qu'à l'élément « propagation des plants » du Cocoa Plan. Ils rattachent toutes les autres questions (primes, formations, projets sociaux) à la certification ou au fournisseur de niveau 1 de Nestlé. Cela pose un problème parce que les cultivateurs et les coopératives ne font pas le lien entre propagation des plants et normes sociales. Les coopératives participant à un programme quel qu'il soit (Cocoa Plan de Nestlé ou certification) ont mis en place un certain nombre de systèmes de gestion. Ces derniers sont insuffisants actuellement, mais ils peuvent être développés afin de réduire le risque de non-conformité aux normes de travail.

Les initiatives prises jusqu'à présent dans le cadre du Cocoa Plan de Nestlé pour améliorer les systèmes de gestion du travail sont intervenues au niveau des coopératives et, dans de rares cas, au niveau des plantations. Au niveau des plantations, le respect des normes de travail et leur mise en œuvre dépendent largement de la direction de la coopérative (pour tous les systèmes de certification) et du fonctionnement du système de certification (pour Fairtrade, UTZ et Rainforest Alliance), ainsi que de la personne chargée, chez le fournisseur de niveau 1, d'assurer le suivi des formations reçues dans les plantations. Dans les cas où elles ont eu lieu, ces formations se limitent au travail des enfants ainsi qu'au suivi et à la remédiation en matière de santé et de sécurité. Les visites d'évaluation n'ont pas permis d'observer un renforcement des capacités, pour tous les acteurs, en relation avec la planification de mesures correctives sur d'autres questions liées au travail (p. ex. heures de travail, rémunération, harcèlement et mauvais traitements, discrimination). À ce jour, le suivi et le reporting sur les flux de trésorerie et le respect des normes de travail au niveau des plantations ne sont pas suffisants pour avoir un impact sur les bénéficiaires (notamment lorsqu'un métayer, des ouvriers et des membres de la famille sont impliqués). En outre, plusieurs problèmes de conformité aux normes de travail (évoqués dans ce rapport) prouvent qu'il reste du travail à faire en amont de la chaîne d'approvisionnement.

V. Conclusions générales

Premier groupe alimentaire mondial, Nestlé est bien placé pour faire une vraie différence dans la vie de millions de travailleurs. La société s'approvisionne directement auprès de quelque 680 000 fermes dans le monde et, indirectement, auprès de plus encore. L'amélioration des droits, des rémunérations et des conditions de travail des cultivateurs et des ouvriers de la chaîne d'approvisionnement de Nestlé touchera directement des millions de travailleurs et leurs familles, mais pourrait toucher potentiellement des millions d'autres personnes en plaçant la barre plus haut dans l'ensemble du secteur.

Comme le montre ce rapport s'agissant de la Côte d'Ivoire, Nestlé a la possibilité d'améliorer la manière dont le groupe intègre les normes de travail dans sa chaîne d'approvisionnement en cacao. Les progrès à cet égard contribueraient de façon majeure à alléger le fardeau des enfants qui travaillent dans la cacaoculture en Côte d'Ivoire, pour ne mentionner qu'un objectif immédiat, et amélioreraient les conditions et les normes de travail pour les ouvriers. Le travail accompli par Nestlé par le truchement du Cocoa Plan et la participation de la société à diverses initiatives constituent des jalons importants pour la mise en place d'un programme plus solide et plus étendu. Nous considérons que, moyennant quelques ajustements et améliorations, le Cocoa Plan de Nestlé présente les éléments essentiels d'un programme de développement complet. Néanmoins, un meilleur suivi, ainsi qu'une responsabilisation accrue des fournisseurs des différents niveaux, sont indispensables pour rendre la chaîne d'approvisionnement plus durable.

Cela étant, une société ne saurait à elle seule résoudre les problèmes liés aux normes de travail qui marquent le secteur du cacao en Côte d'Ivoire. L'état actuel des conditions de travail – en particulier le travail des enfants qui, malheureusement, reste une réalité dans le secteur du cacao – trouve ses racines dans divers facteurs, notamment la situation socio-économique des cultivateurs et de leurs familles, les perceptions culturelles des ouvriers, des métayers et des producteurs, ainsi que les questions liées aux migrations. Ces conditions ont été aggravées par la guerre civile qui a récemment déchiré le pays. Toute stratégie réaliste d'élimination du travail des enfants en Côte d'Ivoire devra d'abord s'attaquer aux attitudes et perceptions des divers acteurs de la chaîne d'approvisionnement et de l'ensemble des communautés, ce qui prendra un temps considérable.

Comme l'a confirmé l'évaluation, quantité d'autres sociétés et négociants s'approvisionnent en cacao dans les mêmes régions de Côte d'Ivoire que Nestlé, et il serait logique que toutes ces parties prenantes s'unissent pour améliorer la traçabilité et la transparence de la chaîne d'approvisionnement, le suivi et les programmes de renforcement des capacités. Ces programmes devraient intégrer des indicateurs de performance clairs, des études d'impact et des rapports publics.

Le rôle du gouvernement et d'autres acteurs du secteur du cacao en Côte d'Ivoire ne doit pas être ignoré. Même si les efforts sont nombreux en matière de suivi, de développement des infrastructures et d'aide globale, il est nécessaire d'améliorer la coordination et d'évaluer de manière indépendante les progrès accomplis. La transparence et la publication régulière de rapports sur les résultats atteints sont essentielles pour établir la crédibilité de ces initiatives et partager les meilleures pratiques.

VI. Recommandations

A. Au Gouvernement de la Côte d'Ivoire

Afin de renforcer les mesures prises actuellement par le gouvernement de la Côte d'Ivoire, l'équipe d'évaluation, sur la base de la présente enquête, a défini les recommandations suivantes. Celles-ci visent à favoriser le développement d'un secteur durable du cacao, en privilégiant les normes de travail, et à stimuler les activités du secteur privé :

1. Le gouvernement devrait **envisager de combler les lacunes réglementaires** en ce qui concerne les normes de travail dans le secteur agricole. Il n'existe actuellement ni politiques ni règles spécifiques en matière de rémunération, d'heures de travail, de droits et avantages des travailleurs dans le secteur agricole. L'accent est mis exclusivement sur le travail des enfants et les pires formes de travail des enfants. En gardant à l'esprit que les causes profondes du travail des enfants résident dans un certain nombre d'autres conditions de travail, un cadre juridique global est nécessaire et le gouvernement de la Côte d'Ivoire devrait envisager d'adopter et d'appliquer une loi exhaustive sur le travail agricole. Cette loi définirait les normes applicables en matière de travail des enfants, de travail forcé, de santé et de sécurité, de rémunération et d'heures de travail.
2. Le gouvernement devrait envisager de mettre en place un **système d'immatriculation** des personnes opérant dans le secteur agricole (p. ex. cultivateurs et pisteurs). La transparence, le suivi et la remédiation sont bien plus faciles à mettre en place et à surveiller lorsque les acteurs sont immatriculés. En outre, cela permet d'avoir un aperçu de la quantité de services de vulgarisation nécessaires pour chaque région.
3. Actuellement, plusieurs organisations ayant des exigences distinctes quant aux normes de travail coexistent dans le secteur du cacao. Ces normes ne sont pas toutes exhaustives, elles peuvent se révéler contradictoires et être une source de confusion pour les partenaires qui les mettent en œuvre. Afin d'éviter les doublons et la confusion, le gouvernement pourrait envisager d'élaborer une **norme de gestion durable sectorielle pour le secteur du cacao et l'agriculture en général**, laquelle servirait potentiellement de base à d'autres normes de certification mais serait suffisante en tant que norme « autonome ». L'engagement des diverses parties prenantes (notamment en amont de la chaîne d'approvisionnement) devrait faire partie intégrante du processus d'élaboration de cette norme.

4. Outre les efforts actuels visant à surveiller le travail des enfants par le biais d'enquêtes nationales, le gouvernement devrait **améliorer en permanence le système de suivi du travail des enfants et de réadaptation** et assurer le relais avec la remédiation grâce à des services adaptés. Si ce système de suivi peut être déployé et renforcé en permanence, les conditions du travail des enfants dans les chaînes d'approvisionnement standard opaques seront mieux gérées. Dans le cadre de cette amélioration continue, le gouvernement devrait proposer des services gratuits d'inscription des enfants au niveau local.
5. Le gouvernement devrait évaluer les possibilités d'**élargir le périmètre des agents « relais »** (agents vêtus de T-shirts orange) dans le cadre du Système de Suivi du Travail des Enfants (SSTE), afin de sensibiliser les communautés aux problématiques autres que le travail des enfants tout en accélérant le programme.
6. Lors de ses visites de terrain, l'équipe d'évaluation a noté le manque d'intervention et les difficultés à proposer des services de vulgarisation dans les communautés reculées. Le gouvernement devrait envisager diverses solutions permettant de **toucher les communautés reculées**. Ces solutions peuvent aller de la construction d'infrastructures à la fourniture de moyens de transports pour les ouvriers des communautés, en passant par la mise en place de structures d'application locales. Il conviendrait d'analyser soigneusement diverses options, puis de les déployer en fonction des besoins de chaque communauté.
7. L'exode rural dû à la pénurie de débouchés professionnels et à l'absence de perspectives de revenu alternatives a été identifié comme l'une des causes profondes potentielles du travail des enfants. Le gouvernement devrait explorer des solutions visant à **encourager les sources de revenu et d'emploi alternatives** au niveau des villages.
8. S'attaquer aux **problèmes posés par le manque d'écoles** suppose des efforts considérables. Le gouvernement devra assurer la gratuité de l'enseignement scolaire, des manuels et du matériel pédagogique, la dotation adaptée en personnel et le fonctionnement des écoles, afin que les enfants des cultivateurs et des ouvriers puissent aller à l'école en toute sécurité lorsque leurs parents sont dans les plantations.

B. À Nestlé et aux autres acteurs du secteur du cacao

L'équipe d'évaluation formule les recommandations suivantes. Bien qu'elles résultent d'une réflexion sur la chaîne d'approvisionnement de Nestlé et les lacunes du Cocoa Plan, d'autres acteurs du secteur pourraient eux aussi en bénéficier.

1. **Renforcer le Code de conduite pour les fournisseurs de Nestlé** en affinant davantage les éléments du Code sur lesquels la législation locale ne dit rien (heures de travail et rémunération). Clarifier les définitions, les références et les indicateurs de performance clés pour chaque élément du code.
2. **Faire mieux connaître et mieux comprendre le Code de conduite pour les fournisseurs de Nestlé**, au-delà du travail des enfants et des exigences en matière de santé et de sécurité et au-delà du Cocoa Plan. À cet effet, sensibiliser les fournisseurs directs de Nestlé et les acteurs de la chaîne d'approvisionnement en amont, jusqu'aux ouvriers des plantations, tant sur la chaîne d'approvisionnement standard en cacao (dans la mesure du possible) que sur la chaîne d'approvisionnement dans le cadre du Cocoa Plan.
3. **Définir clairement les rôles et responsabilités**, ainsi que la répartition des tâches, entre les collaborateurs de Nestlé, les fournisseurs de niveau 1, les coopératives et les cultivateurs, afin de couvrir toutes les facettes du Cocoa Plan et d'accroître la collaboration interne au siège de Nestlé, au bureau d'Abidjan et au centre de R&D. Renforcer le rôle du Comité de supervision du Cocoa Plan au niveau du siège.
4. Analyser et renforcer les contrats avec les fournisseurs (et éventuellement avec les coopératives) afin d'y **intégrer des indicateurs de performance clés complets ainsi que des exigences en matière de reporting** sur les normes de travail, afin que ces dernières soient considérées comme aussi importantes que les normes de qualité. Dans la mesure du possible, rendre compte publiquement de la performance (indicateurs clés). Les rapports de certification et les rapports du SMETA devraient être transparents pour tous les collaborateurs de Nestlé chargés du Cocoa Plan.
5. Actuellement, les cultivateurs n'associent les primes qu'à la qualité et la quantité et ignorent les aspects sociaux sous-jacents. **Sensibiliser les cultivateurs à la politique d'allocation des primes** et à l'importance de respecter l'exigence minimale que constituent les normes sociales. Leur faire comprendre que le non-respect de ces normes peut entraîner la perte de tout droit à primes, quelle que soit la qualité ou la quantité des fèves livrées. Échanger en permanence avec les cultivateurs, de manière positive et constructive, pour définir les moyens d'avancer.

6. Nestlé doit **élaborer un système interne de suivi et de remédiation solide et complet** qui s'applique à tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement (y compris les cultivateurs, les métayers, les ouvriers et leurs familles). Le suivi doit aller au-delà de la propagation des plants pour couvrir les normes de travail et le paiement des primes. Ce sera le plus grand défi, et de loin, mais aussi le plus gratifiant. Les programmes et les résultats devront faire l'objet d'un audit externe indépendant.¹²⁸ Le système interne devra présenter au minimum les caractéristiques suivantes :
- a. des objectifs clairs ;
 - b. des politiques et des définitions sans ambiguïté ;
 - c. un plan de mise en œuvre qui couvre la fréquence des visites de suivi, l'ampleur des informations collectées, les collaborateurs responsables, les outils de collecte des données, l'analyse des données, les mesures de suivi et la remédiation ;
 - d. des indicateurs de performance clés bien définis et des exigences en matière de reporting ;
 - e. un mécanisme de signalement des non-conformités par lequel les ouvriers et les cultivateurs peuvent signaler les infractions graves telles que harcèlement et mauvais traitements, discrimination, actes de représailles, travail forcé et servitude, etc. ;
 - f. des mécanismes de traitement des réclamations ;
 - g. la formation des collaborateurs internes et des collaborateurs des fournisseurs en amont. Nestlé devra : (1) améliorer la formation des cultivateurs participant au Cocoa Plan pour intégrer d'autres normes de travail ; (2) lier le paiement des primes à la présence aux formations ; (3) encourager la formation des membres de la famille (y compris les femmes et les enfants) ainsi que des métayers et des ouvriers (et de leurs familles), pour qu'ils soient tous au fait de leurs droits ; (4) introduire une formation sur la discipline progressive et (5) former de manière adéquate les collaborateurs qui traitent les réclamations ;
 - h. la définition d'une méthodologie d'étude d'impact et d'un mécanisme de reporting public sur les progrès accomplis.
7. Les pépinières, seul point de contact direct entre Nestlé et les coopératives et cultivateurs, jouent un rôle important dans le développement d'un secteur du cacao durable en Côte d'Ivoire. Le **rôle que les coopératives et d'autres régions établies pourraient jouer en tant que plateformes** de services de vulgarisation supplémentaires (p. ex. produits agro-pharmaceutiques, services d'information par téléphone mobile pour les cultivateurs,¹²⁹ micro-

¹²⁸ En devenant une société participante de la Fair Labor Association, Nestlé s'est engagée à effectuer un suivi interne et à autoriser des vérifications externes dans le cadre des Principes de travail équitable et d'approvisionnement responsable de la FLA.

¹²⁹ Informations sur les conditions météorologiques, les prix du marché, les nouveaux services disponibles, les meilleures pratiques. Ce canal de communication avec les cultivateurs pourrait également servir dans le cadre d'un mécanisme de réclamation et de signalement des infractions.

crédits/épargne, systèmes d'irrigation, technologies innovantes), y compris le suivi et le reporting, mérite d'être sérieusement examiné.

8. **Faciliter la collaboration et la communication** entre les parties prenantes locales et internationales qui travaillent via Nestlé (comme l'ICI, la WCF, la Croix-Rouge) afin de partager les informations, faire en sorte que les initiatives soient complémentaires et améliorer les performances globales des programmes. Le programme conjoint avec l'ICI devrait être renforcé et étendu, avec des indicateurs de performance et des études d'impact social.
9. **Accélérer les efforts en faveur du Cocoa Plan de Nestlé dans la chaîne d'approvisionnement standard** par les mesures suivantes :
 - a. Nestlé devrait évaluer les options permettant d'intégrer les intermédiaires (autres que les coopératives) dans le Cocoa Plan en immatriculant tous les fournisseurs de niveau 2, leurs traitants et leurs pisteurs dès la saison prochaine. Bien qu'une partie des fournisseurs de niveau 1 de Nestlé change chaque année, il existe une base loyale pour commencer, dont certains travaillent déjà sur des questions liées au développement durable.
 - b. Nestlé devrait investir dans la formation des traitants et des pisteurs immatriculés en matière de sensibilisation au Code, de pratiques d'approvisionnement responsables et de suivi des questions liées au travail (notamment le travail des enfants et la santé et sécurité).
 - c. Cela pourrait nécessiter une consolidation de la chaîne d'approvisionnement, à savoir que les fournisseurs de niveau 1 travaillent avec un plus petit nombre de partenaires qu'ils connaissent, et que leurs propres fournisseurs fassent de même. « Connaître ses partenaires » devrait être un principe suivi à tous les échelons de la chaîne d'approvisionnement.
 - d. Avec d'autres partenaires du secteur, Nestlé devrait examiner les solutions permettant d'organiser un suivi conjoint des chaînes d'approvisionnement communes (associations de cultivateurs, traitants, SARL). Si une collaboration à l'échelle du secteur était mise en place, les normes de travail dans la chaîne d'approvisionnement standard pourraient également faire l'objet d'un suivi.
10. S'employer à résoudre le **problème du travail des enfants dans la chaîne d'approvisionnement du Cocoa Plan** en prenant des mesures immédiates selon une approche ascendante. Celles-ci pourraient inclure, entre autres, une campagne de sensibilisation au niveau des plantations contre le recours au travail des enfants, la réadaptation d'enfants identifiés en coopérant avec les autorités locales compétentes, ou encore la collaboration avec des

Nombre de personnes rencontrées pendant l'évaluation (y compris des cultivateurs) disposaient d'un téléphone mobile, et la couverture du réseau s'améliore.

organismes de la société civile internationaux et locaux afin de définir des stratégies à court et long terme pour prévenir le travail des enfants ainsi que pour secourir et réadapter les enfants identifiés dans la chaîne d'approvisionnement du Cocoa Plan.

11. A plus long terme, compléter les efforts du gouvernement en **créant des alternatives pour les cultivateurs et leurs familles** (p. ex. formation professionnelle, sources de revenu alternatives comme la production d'énergie locale grâce aux cabosses de cacao) et relier les projets sociaux au cœur de métier de Nestlé afin de créer une valeur partagée.

C. Études futures

1. Des études supplémentaires doivent être menées sur la chaîne d'approvisionnement standard en partant des fournisseurs de niveau 1 et de niveau 2, sur les systèmes de traitants et pisteurs, afin de définir des systèmes de suivi et de remédiation potentiels pour Nestlé.
2. Des études supplémentaires devraient être menées sur les indicateurs de performance clés pour les normes de travail dans le secteur du cacao, afin d'évaluer leur applicabilité au Cocoa Plan et à la chaîne d'approvisionnement standard.
3. Des études supplémentaires devraient être menées concernant les effets de divers systèmes de certification sur la performance globale des coopératives. Cela pourrait compléter des recherches sur les différences, en matière de normes de travail, entre les cultivateurs et communautés participant au Cocoa Plan et ceux qui n'y participent pas.
4. Les futures évaluations des risques devront analyser en détail les fournisseurs de niveau 1 ainsi que la situation dans les régions du centre-ouest et de l'est de la Côte d'Ivoire.
5. Des études supplémentaires devraient être menées sur le rôle que peuvent jouer les communautés dans le programme de suivi interne de Nestlé.