

Engagement des entreprises pour le respect des droits humains dans la production de cacao

Evaluation des fabricants et des distributeurs suisses de chocolat



Introduction	03
Évaluation	06
Glossaire	09
LES PIONNIÈRES	
PRONATEC	11
CHOCOLATS HALBA	15
LES PRUDENTES	
CHOCOLAT BERNRAIN	20
CHOCOLAT STELLA	24
MAESTRANI	28
LES INDIFFÉRENTES	
CHOCOLAT FREY	33
NESTLÉ	38
LINDT & SPRÜNGLI	43
VILLARS MAÎTRE CHOCOLATIER	48
BARRY CALLEBAUT	52
CONFISERIE SPRÜNGLI	58
KRAFT FOODS (NOUV. MONDELEZ INTERNATIONAL)	62
LES OPAQUES	
CAMILLE BLOCH	68
CHOCOLAT ALPROSE	70
CHOCOLATS & CACAOS FAVARGER	72
CONFISEUR LÄDERACH	74
GYSI CHOCOLATIER SUISSE	76
MAX FELCHLIN	78
PFISTER CHOCOLATIER	80

Edité par la Déclaration de Berne (DB),
rue de Genève 52, 1004 Lausanne,
Tél. +41 21 620 03 03, info@ladb.ch,
www.ladb.ch. Mise en page: Andrea Münch

Avec le soutien de la Fédération genevoise
de coopération (FGC) et de la Fédération
vaudoise de coopération (Fedevaco).

Les droits humains dans la production du cacao

En Suisse, on mange presque 12 kilos de chocolat par personne et par année¹, plus que partout ailleurs dans le monde! Si le chocolat est la denrée la plus consommée ici, il est aussi le produit d'exportation le plus connu et le plus apprécié. Ainsi, la Suisse doit beaucoup à son chocolat et, pourtant, le cacao qui en est le principal composant est souvent produit dans des conditions bien éloignées des droits humains et de la tradition humanitaire attachés à l'image de notre pays.

La culture du cacao nécessite des conditions climatiques particulières: celles de certains pays proches de l'équateur. On le cultive donc en Afrique de l'Ouest (72 % environ de la production mondiale en 2011), en Asie du Sud-Est (15 % environ) et en Amérique du Sud (13 % environ). La Côte d'Ivoire, principal pays producteur, fournit à elle seule environ 40 % du cacao². Parce que les plantes exigent beaucoup de soins et qu'elles attrapent facilement des maladies, il est plus adapté de cultiver le cacao sur de petites surfaces. Ainsi, 90 % du cacao produit dans le monde provient de petites exploitations (moins de 5 hectares). Quelque 5,5 millions de paysans et de paysannes et 14 millions de travailleurs tirent leurs maigres revenus de la production du cacao³.

Du point de vue des droits humains, la situation des familles de petits paysans est particulièrement inquiétante en Afrique de l'Ouest. La plupart d'entre elles vivent dans une pauvreté absolue, sans couverture maladie et sans infrastructures publiques (écoles, hôpitaux, rues) suffisantes. En Côte d'Ivoire, les familles devraient, en moyenne, gagner dix fois plus qu'aujourd'hui pour atteindre le seuil de pauvreté, fixé à 2 dollars par jour et par personne⁴. Les familles de producteurs ne touchent en effet qu'une toute petite part des bénéfices engrangés par l'industrie du chocolat, ce qui ne leur permet, et de loin, pas de vivre dans des conditions décentes.

Pauvreté extrême liée notamment aux rapports de pouvoir dans la chaîne de production

La pauvreté de ces familles peut être expliquée, en partie, par les problèmes structurels qui règnent dans les pays producteurs, lesquels sont souvent instables au niveau politique. Alors qu'il serait urgent d'investir pour améliorer les infrastructures, les bénéfices issus

du commerce du cacao tombent dans les poches de membres corrompus de gouvernement qui, pour assurer leur pouvoir et leur train de vie, prélèvent des impôts élevés sur l'exportation du cacao.

Toutefois, c'est surtout la politique de prix du cacao, basée sur les structures du marché et de la chaîne de production du chocolat, qui entraîne la paupérisation des producteurs de cacao. Dans ce contexte, le fait que les marchés du commerce et de la transformation soient dominés par quelques groupes tout-puissants est déterminant. Les nombreuses familles de petits paysans se trouvent ainsi face à cinq géants du commerce (Cargill, ADM, Barry Callebaut, Olam et Armajaro) et à cinq géants de la production du chocolat (Mondelez, Nestlé, Mars, Hershey et Ferrero). Ces rapports de pouvoir et la dépendance qui en résulte rendent toute négociation sur les prix presque impossible pour les petits paysans. Négocier serait pourtant extrêmement important, puisque le prix réel du cacao n'a pas cessé de baisser depuis les années 1950. Aujourd'hui, le cacao ne vaut même plus la moitié de ce qu'il valait il y a trente ans⁵. De plus, son prix subit de fortes variations et un excédent de cacao entraîne une baisse de prix immédiate. Les personnes qui spéculent sur le cacao, cherchant à gagner de l'argent dans son commerce, sont notamment responsables de ces variations. Ainsi, les paysans et paysannes sont dépendants d'un prix qu'ils ne peuvent pas influencer.

Le cercle vicieux de l'appauvrissement

La paupérisation des producteurs de cacao entraîne d'énormes problèmes au niveau de la production. Parce que des investissements dans les infrastructures des plantations (machines, engrais, pesticides, etc.) et dans la formation continue ne peuvent pas être réalisés, les plantes vieillissent ou tombent malades et les

¹ ChocoSuisse: Facts & Figures, avec des données de l'International Confectionery Association (ICA).

² ICCO (2012): Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Volume XXXVIII No.1, Coca Year 2011/12. Tableau 4.

³ Hütz-Adams, F. and Fountain, A.C. (2012): Cocoa Barometer 2012, page 3.

⁴ Ibid., p. 6.

⁵ Ibid., p. 19.

sols deviennent quasiment stériles. Le travail dans les plantations est astreignant et comporte des risques pour la santé, qui ne peuvent être réduits sans des moyens financiers suffisants, et qui entraînent une incapacité de travail. En outre, parce que les paysans n'ont pas les moyens de payer des ouvriers, des enfants se chargent de soigner les plantes de cacao, ce qui demande beaucoup de main-d'œuvre. En 2009, environ 530 000 enfants travaillaient, en Côte d'Ivoire et au Ghana, dans des conditions qui portent atteinte aux conventions de l'Organisation internationale du travail (OIT) sur le travail des enfants⁶. Il en résulte un cercle vicieux : la pauvreté engendre de nombreux problèmes au niveau de la production, qui empêchent les familles de sortir de la pauvreté.

La pauvreté engendre aussi des problèmes d'approvisionnement

Pourtant, l'industrie du cacao n'est pas seulement en crise par rapport aux droits humains, mais aussi d'un point de vue économique : on craint déjà, pour 2020, une pénurie de cacao d'un million de tonnes. En effet, aux problèmes mentionnés plus haut s'ajoute le fait que, en raison des revenus trop bas dans ce secteur, les jeunes s'en vont ou se tournent vers d'autres débouchés. Ainsi, une amélioration des conditions de vie des petits paysans est indispensable, tant pour les entreprises qui transforment le cacao, pour les producteurs de chocolat que pour la Suisse aussi, qui a une longue tradition d'exportation de chocolat.

L'engagement des entreprises ne suffit pas

Comme le souligne John Ruggie, rapporteur spécial des Nations Unies sur les droits humains et les entreprises, les firmes sont responsables de faire respecter les normes internationales dans leur chaîne d'approvisionnement, indépendamment des obligations des États concernés⁷. Dans le commerce du cacao, l'engagement des entreprises de chocolat a, en raison de leur pouvoir sur le marché, un poids énorme. Depuis 2000, ces dernières s'engagent sur une base volontaire, le plus souvent au moyen de codes de conduite internes, qui établissent des normes non contraignantes juridiquement. Le plus souvent, elles recourent à des certifications – en général, après que les consommateurs et les consommatrices ont fait pression – comme Fair-

trade (Max Havelaar), UTZ ou Rainforest Alliance. Les usines certifiées sont soumises régulièrement à des vérifications en matière de normes relatives aux droits humains et aux droits du travail, fondées sur les normes de l'OIT. Les contrôles sont effectués par des organes indépendants. Les possibilités d'amélioration qu'offrent ces certifications sont grandes, mais elles ne sont pas suffisamment exploitées. En effet, pour l'industrie du chocolat, ce qui prime, c'est d'assurer l'offre de cacao, et donc augmenter le rendement. C'est pourquoi ces sociétés ne sont souvent pas prêtes à investir dans des initiatives qui ne visent pas directement une telle augmentation.

Pour être en mesure d'améliorer les conditions de vie des producteurs sur place, les entreprises de cacao doivent connaître précisément l'origine et la chaîne d'approvisionnement du cacao. La traçabilité est donc une condition importante pour qu'elles soient obligées de rendre des comptes ouvertement. Or, tous les fabricants de chocolat ne rendent pas publiques les informations nécessaires.

Sur l'ensemble du cacao utilisé par les producteurs de chocolat, seule une petite partie est certifiée. En 2011, elle s'élevait à 11 % au maximum⁸. Les certifications ne contribuent pas encore à produire du cacao durable à grande échelle. De plus, les processus de certification sont peu adaptés aux besoins des petites familles paysannes, qui ne savent souvent ni lire ni écrire. Enfin, les coûts engendrés par les améliorations nécessaires à l'obtention de cette certification dissuadent les petits cultivateurs d'entreprendre une telle démarche.

Se fixer comme but en soi l'augmentation du rendement du cacao est à double tranchant pour les producteurs : en effet, si la stratégie porte ses fruits, un excédent de cacao entraînera, dans quelques années, une nouvelle baisse de prix. En outre, ce dernier est actuellement si bas que les producteurs, même s'ils pouvaient cultiver beaucoup plus de cacao, ne gagneraient malgré tout, à long terme, pas assez pour vivre dans des conditions décentes. C'est pourquoi un engagement global de la part des entreprises est nécessaire.

Engagement des entreprises suisses de chocolat pour l'année de production 2011

La Déclaration de Berne avait déjà réalisé une enquête analogue en 2009 et en 2010. L'enquête de 2012 est

⁶ Hütz-Adams, F. (2010) : Menschenrechte im Anbau von Kakao. Universität Duisburg Essen : Institut für Entwicklung und Frieden, pp. 25 et 31.

⁷ Nations Unies (2008) : Protect, Respect and Remedy : A Framework for Business and Human Rights. Advanced Edited Version, p. 17.

⁸ International Cocoa Council (2012) : Study on the Costs, Advantages and Disadvantages of Cocoa Certification, p. 2.

plus détaillée et prend en considération le cadre de référence des Nations Unies pour l'économie et les droits humains et concerne 19 entreprises au lieu de 18.

Le nombre d'entreprises qui ont répondu à notre questionnaire a passé de 10 à 12. Certaines ont fourni des informations complémentaires détaillées. Cette tendance à faire preuve de plus de transparence est réjouissante et montre qu'elles ont pris conscience de leur devoir de communiquer certaines informations. Les entreprises suisses de chocolat les plus avancées dans ce domaine sont Pronatec, qui commercialise du cacao, et Chocolats Halba, qui produit surtout pour Coop. Plus d'un tiers de celles interrogées (Camille Bloch, Chocolat Alprose, Chocolats & Cacaos Favarger, Confiseur Läderach, Gysi Chocolatier Suisse, Max Felchlin et Pfister Chocolatier) n'ont pas daigné répondre à notre questionnaire, ce qui montre clairement que nombre d'entre elles ne veulent pas donner d'informations sur leur engagement social.

Les présents résultats indiquent que les petites entreprises suisses de transformation de cacao et de production du chocolat s'en tirent, en général, mieux que les grands groupes. En outre, on voit que, plus une entreprise est sensibilisée à la problématique d'une production de cacao équitable et durable, plus sa stratégie visant à prévenir les violations des droits humains et des droits du travail, ou à lutter contre de telles violations, est cohérente. Si la traçabilité du cacao (matière première) n'est pas garantie, il est difficile de combattre de telles violations dans la chaîne d'approvisionnement. Dans la pratique, aucune entreprise (à part Pronatec) ne garantit la traçabilité de son cacao à cent pour cent.

Il est intéressant d'examiner les divers programmes mis en place au cours des dernières années, surtout par les grands groupes. Malgré un volume d'investissements important, ces initiatives et ces programmes ne couvrent malheureusement qu'une petite partie de l'énorme quantité de cacao qu'utilisent des entreprises comme Nestlé, Barry Callebaut, Lindt ou Mondelez (autrefois Kraft Foods), réalisant des chiffres d'affaires de plus de 2 milliards. Il est vrai que, aujourd'hui, la quantité de cacao certifié produite n'est pas suffisante pour couvrir les besoins de ces grandes enseignes. Pour remédier à cette situation, les entreprises doivent encourager, par des investissements en ressources financières et humaines, la production certifiée et les mesures qui y sont liées.

En comparaison avec les enquêtes de 2009 et de 2010,

on constate que les grands projets lancés à l'époque en sont encore aux premiers balbutiements. Cette remarque vaut surtout pour les initiatives visant à réduire l'exploitation des enfants. S'il est vrai que de petits progrès ont été réalisés, l'exploitation des enfants a son origine dans la paupérisation des familles de petits paysans. C'est pourquoi des initiatives ponctuelles, qui se focalisent exclusivement sur l'abolition du travail des enfants, ne peuvent atteindre l'objectif visé à long terme.

En matière de politique de prix aussi, les progrès réalisés sont, comme on pouvait s'y attendre, de loin insuffisants. Seule une entreprise (Chocolats Halba) mentionne le versement d'un salaire de subsistance aux familles de producteurs de cacao. Comme auparavant, seul le commerce équitable permet de payer les prix minimums indispensables. Aucune entreprise ne prend la peine, à part Chocolats Halba, de calculer les coûts de production, afin de verser un prix permettant de couvrir ces coûts. De même, il est rarement fait allusion à l'encouragement de la diversification des revenus. L'augmentation du rendement, et donc de la production, visée par les programmes de certaines entreprises, ne satisfait pas à la revendication de la Déclaration de Berne, qui demande qu'un prix minimum, couvrant les coûts de production, soit fixé. Pour ces raisons, c'est dans ce domaine qu'il est le plus urgent d'agir.

Les revendications de la DB

Nous exigeons des entreprises suisses de chocolat :

- qu'elles fassent preuve de transparence dans leur chaîne création de valeur en simplifiant le circuit commercial et en effectuant des contrôles;
- qu'elles investissent dans des mesures pour réduire le travail des enfants et améliorer les conditions de travail dans les plantations de cacao ainsi que les conditions de vie des producteurs;
- qu'elles garantissent le paiement d'un prix stable qui permette aux paysans et aux paysannes de vivre dans des conditions décentes.

Les entreprises suisses doivent s'engager fermement et globalement si elles veulent contribuer, à long terme, à améliorer durablement la situation des producteurs de cacao et à faire en sorte qu'il ne soit plus commis de violations des droits humains dans la production du chocolat suisse.

Évaluation

Récolte des données

Les portraits d'entreprise se basent sur une enquête par questionnaire menée au cours de l'automne 2012 auprès de 19 entreprises du secteur suisse du chocolat et du cacao. L'enquête porte sur les initiatives volontaires prises par elles pour mettre en œuvre leur responsabilité sociale. Ces dernières ont été invitées à remplir un questionnaire portant sur leur engagement pour l'amélioration des conditions de travail et pour le respect des droits humains dans la production de cacao durant l'année 2011 (état au 1^{er} janvier 2012). L'évaluation se focalise sur les quatre critères suivants :

1. Traçabilité du cacao (matière première) dans la chaîne d'approvisionnement et analyse des risques de violations des droits humains et des droits du travail potentielles et effectives dans la chaîne d'approvisionnement.
2. Stratégie et mesures prises contre les violations des droits humains potentielles et effectives ainsi que pour l'amélioration des conditions dans les plantations de cacao.
3. Vérification et normes.
4. Transparence et communication.

L'enquête se base sur les informations données par les entreprises ainsi que sur des recherches complémentaires. L'accent a surtout été mis sur le respect des droits humains et des droits du travail ainsi que sur la durabilité sociale. Les aspects écologiques, tels que les émissions de CO₂ ou la pollution causée par les pesticides, n'ont pas été pris en compte dans l'évaluation. Les recherches se sont concentrées sur la chaîne d'approvisionnement du cacao. La politique d'approvisionnement pour les autres matières premières contenues dans le chocolat n'a pas été prise en considération.

Évaluation des résultats

Il a été accordé la même importance aux quatre critères, mais pas aux questions à l'intérieur de chaque critère. Celles-ci ont été prises en considération en fonction de leur pertinence. Pour certaines questions, les petites entreprises et les entreprises avec un chiffre d'affaires important ont bénéficié d'un traitement différencié. Environ 60 aspects ont été pris en considération pour chaque entreprise, puis classés selon plus de 500 indicateurs. La politique, la stratégie et la méthode de chaque entreprise ont été évaluées en fonction des quatre critères. La qualité de la mise en œuvre n'a pas été prise en considération. Pour ce qui est de l'éva-

luation des réponses, la DB s'est basée sur le principe «comply or explain» (à savoir remplir une norme et le prouver ou l'expliquer de manière convaincante). Ainsi, lorsqu'une entreprise ne donne aucune information en réponse à une question et ne le justifie pas de manière plausible, elle est évaluée négativement. En effet, une entreprise qui ne fournit pas de réponse ne doit pas être mieux évaluée qu'une entreprise qui fait preuve de transparence sur un point problématique.

Interprétation des données

Les portraits donnent des renseignements sur la politique des entreprises en matière d'engagement social et de respect des droits humains ainsi que des droits du travail fondamentaux dans la production du cacao. Il s'agit de déterminer si les entreprises ont développé des instruments adéquats pour garantir le respect de ces droits. Dans le cadre de cette enquête, la question de la mise en œuvre de la politique des entreprises n'a pas pu être abordée.

Ainsi, des violations des droits humains et des droits du travail peuvent être commises dans une entreprise qui est bien notée dans la présente évaluation. Toutefois, une telle entreprise dispose des moyens adéquats pour recenser les violations des droits humains et des droits du travail et pour s'engager activement dans le but d'améliorer la situation.

Comment interpréter les résultats?

L'évaluation se base sur les informations données aux points suivants :

Critère 1 : chaîne d'approvisionnement et analyse des risques

- Traçabilité du cacao (matière première) dans les produits chocolatés.
- Objectifs en matière de traçabilité d'ici à 2015.
- Informations sur tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement.
- Réalisation d'une analyse et d'une évaluation des risques afin de recenser les violations des droits humains et des droits du travail potentielles et effectives dans la chaîne d'approvisionnement.

Les entreprises sont évaluées positivement si elles peuvent garantir la traçabilité d'au moins 90 % du cacao (matière première) utilisé, si elles connaissent les pays d'origine du cacao, si elles se sont fixé des objectifs concrets et ambitieux qui doivent être atteints d'ici à 2015, si elles connaissent tous les acteurs de leur

chaîne d'approvisionnement, si elles fournissent des renseignements sur leur chaîne d'approvisionnement et si elles disposent d'une analyse des risques, qui leur permet de recenser les violations des droits humains et des droits du travail potentielles et effectives dans leur chaîne d'approvisionnement.

Critère 2 : stratégie et mesures

- Code de conduite pour les fournisseurs.
- Normes fondamentales de l'OIT.
- Mesures pour la mise en œuvre du code de conduite.
- Stratégie sur la durabilité.
- Politique de prix et préfinancements.
- Garantie que les producteurs de cacao touchent la plus grande part possible du prix.
- Limitation des risques d'investissement et accès aux informations sur le marché.
- Durée de la collaboration avec les producteurs de cacao.
- Production d'études pertinentes pour le secteur ou participation à de telles études.
- Limitation des risques pour la santé dans les plantations de cacao.
- Mesures spécifiques pour lutter contre le travail des enfants, la traite des êtres humains et le travail forcé.
- Soutien à des projets de formation continue ou de formation pour les paysans (Farmers Training).

Les entreprises sont évaluées positivement si elles ont établi un code de conduite qui renvoie explicitement aux normes internationales de l'OIT, si elles ont pris des mesures concrètes pour la mise en œuvre de leur code de conduite et si elles ont documenté ou décrit plus précisément ces mesures dans des documents (rendus publics ou au moins mis à la disposition de la DB). Pour être évaluées positivement, elles doivent avoir présenté une stratégie sur la durabilité (y compris indicateurs mesurables) et une politique de prix équitable et transparente ainsi qu'avoir apporté la preuve qu'elles accordent des préfinancements, qu'elles s'engagent pour limiter les risques d'investissement des producteurs de cacao, qu'elles garantissent l'accès aux informations sur le marché, qu'elles entretiennent des rapports sur le long terme avec les producteurs de cacao et qu'elles produisent des études pertinentes pour le secteur. De plus, elles doivent montrer qu'elles prennent des mesures supplémentaires (en plus des programmes de certification) pour lutter contre le travail des enfants, la traite des êtres humains et le travail forcé et qu'elles soutiennent des projets de formation

continue et de formation des paysans. Pour qu'une entreprise soit évaluée positivement, il est fondamental que les mesures prises soient valables pour une grande partie du cacao (matière première) utilisé (selon la pertinence de la question évaluée, il faut que les mesures concernent plus de 50 % ou plus de 80 % du cacao). Lorsque l'entreprise n'a pas fourni d'informations plus détaillées pour une question, la DB s'est basée sur la valeur la plus haute de cacao (matière première) traçable communiquée.

Pour les entreprises qui n'achètent pas de fèves de cacao, mais utilisent et transforment des produits intermédiaires comme de la pâte de cacao, du beurre de cacao, de la poudre ou de la couverture, la garantie que les mesures et les normes sont mises en œuvre par les fournisseurs et les sous-traitants et l'inscription de ce principe dans la stratégie d'entreprise sont déterminants pour la question concernant la collaboration de l'entreprise avec les groupes de producteurs de cacao.

Critère 3 : vérification et normes

- Collaboration avec des organes de certification.
- Systèmes de vérification/d'audit internes.
- Dispositif pour porter plainte et obtenir une aide juridique (grievance mechanism).
- Mécanisme pour recenser les violations des droits humains et des droits du travail.
- Etablissement et mise en œuvre de plans d'actions correctives.

Les entreprises sont évaluées positivement si elles collaborent avec des organes de certification ou de vérification indépendants et si elles ont mis en place des mécanismes concrets pour effectuer des contrôles et prendre des mesures correctives. De plus, elles doivent posséder un dispositif pour porter plainte et obtenir une aide juridique ainsi que d'un mécanisme pour recenser les violations des droits humains et des droits du travail.

Critère 4 : transparence et communication

- Réponse au questionnaire.
- Informations sur le montant des primes.
- Transparence sur des données de l'entreprise comme le chiffre d'affaires, les bénéfices et le volume de production.
- Publication de rapports.

Les entreprises sont évaluées positivement si elles ont participé à l'enquête et fourni des réponses détaillées, si elles font preuve d'un minimum de transparence sur les données de l'entreprise et le montant des primes et

si elles rendent compte régulièrement de leur engagement social dans des rapports et des documents complets.

Catégories : les pionnières, les prudentes, les indifférentes, les opaques

Les entreprises appartenant à la catégorie « pionnières » s'engagent fermement et font partie des précurseurs du secteur suisse du chocolat et du cacao.

Les entreprises qualifiées de « prudentes » sont sur la bonne voie, mais elles ont soit commencé depuis peu de temps à assumer globalement leur responsabilité sociale, soit elles le font seulement dans un cadre limité.

Les « indifférentes » ont manifestement d'autres priorités et la responsabilité sociale ne figure pas à leur agenda. Toutefois, les entreprises qui se soucient des conditions de travail et des violations des droits humains dans le secteur du cacao, mais qui, en raison de leur taille et du volume de cacao (matière première) qu'elles utilisent, ne sont pas en mesure de répondre aux défis complexes posés dans le secteur, figurent aussi dans cette catégorie.

La catégorie des « opaques » décrit les entreprises qui n'ont absolument pas réagi à l'enquête. Les entreprises qui ont écrit une lettre à la DB, mais n'ont pas fourni les informations demandées dans le questionnaire appartiennent aussi à cette catégorie.

Glossaire

Audit (interne)

Par audit, on entend un examen formel du bien-fondé de la comptabilité et des rapports financiers. Pour les audits et les contrôles faits dans les coopératives et les exploitations de cacao, des critères relatifs au respect de normes sociales et environnementales sont examinés. Un audit doit être mené par des personnes extérieures. Si une organisation de paysans est certifiée, les organisations de producteurs sont soumises à des contrôles réguliers en matière de respect des normes, après la première certification. De plus, des vérifications sont effectuées directement dans les familles qui font partie de l'organisation ou de l'exploitation. Des audits réguliers sont annoncés de sorte que, au moment de la visite, les documents nécessaires et les personnes participant aux entretiens soient disponibles.

Dans le cas d'un audit interne, des responsables internes se chargent des contrôles.

Certification

Certifie (grâce à un organe indépendant) qu'un produit, un lieu de travail ou une entreprise est conforme à une norme déterminée. Normalement, un comité de certification indépendant surveille le processus de décision d'octroi d'une certification. Dans le cas du cacao, il s'agit en général de certifier que la production est soutenable du point de vue social. Dans le secteur du cacao, trois certifications jouent un rôle central: Fairtrade (Max Havelaar), UTZ et Rainforest Alliance.

FLA (Fair Labor Association)

La FLA est une initiative multipartite de Washington. Ses membres sont surtout des entreprises états-unienne et allemandes. Les membres suisses les plus connus sont Syngenta et Nestlé. La FLA s'engage pour l'amélioration des normes de travail auprès des fournisseurs et fait des vérifications.

Initiative multipartite (Multi-Stakeholder Initiative, MSI)

Un projet qui tente de résoudre des problèmes spécifiques en impliquant divers groupes d'intérêt. Dans le cas du secteur du cacao, les principales préoccupations sont les suivantes: éliminer l'exploitation des enfants, améliorer les conditions de vie des familles de producteurs de cacao et augmenter le rendement des cultures. Les initiatives multipartites se chargent notamment du monitoring et de la vérification du respect des objectifs fixés.

International Cocoa Initiative (ICI)

L'International Cocoa Initiative est une initiative multipartite qui a été fondée en 2002 à la suite des revendications adressées à l'industrie du chocolat, dont il était exigé qu'elle ne vende aucun produit issu de l'exploitation d'enfants.

Le but de l'ICI est de réduire et d'éliminer les pires formes de travail des enfants (Convention N° 182 de l'OIT sur les pires formes de travail des enfants et Convention N° 29 de l'OIT sur le travail forcé). L'organisation collabore avec des représentants de l'industrie, des syndicats et des ONG, afin de mieux comprendre les problèmes et de pouvoir remonter à leur origine. L'ICI s'emploie à élaborer des systèmes ainsi que des stratégies/directives aux niveaux national et international pour apporter des améliorations au niveau social (et les consolider). Elle met notamment en place des systèmes de vérification effectifs et indépendants dans les pays concernés.

Normes de l'OIT (normes de travail fondamentales)

Les normes de travail fondamentales de l'Organisation internationale du travail des Nations Unies (OIT) ont été adoptées en 1998. Tous les Etats membres de l'organisation reconnaissent formellement les normes fondamentales, même s'ils n'ont pas ratifié chaque norme une à une.

Quatre principes fondamentaux fixent la perception et l'action de l'OIT:

- Liberté syndicale et droit d'organisation et de négociation collective.
- Abolition du travail forcé.
- Elimination du travail des enfants.
- Interdiction de la discrimination (emploi et profession).

Ces principes fondamentaux s'organisent concrètement dans huit conventions qui peuvent aussi être considérées comme des normes fondamentales:

- Convention No 87: liberté syndicale et protection du droit syndical.
- Convention No 98: liberté syndicale et droit d'organisation et de négociation collective.
- Convention No 29: travail forcé.
- Convention No 105: abolition du travail forcé.
- Convention No 100: égalité de rémunération.
- Convention 111: discrimination (emploi et profession).
- Convention No 138: âge minimum.
- Convention No 182: interdiction et mesures immédiates pour l'abolition des pires formes de travail des enfants.

Concernant le salaire et la limitation du temps de travail, les conventions suivantes sont primordiales :

- Les Conventions Nos 29, 87, 98, 100, 105, 111, 135 et 138 de l'Organisation internationale du travail : les employés et les employées doivent recevoir un salaire suffisant et bénéficier de conditions de travail décentes.
- Les conventions de l'OIT sur un salaire minimum (N° 26/1928 et N° 131/1970) : le salaire minimum doit au moins couvrir les besoins de base (alimentation, habillement et hébergement) des employés et des employées et de leur famille. Cette position est renforcée dans la «Déclaration de l'OIT relative aux principes et droits fondamentaux au travail et son suivi» (OIT 1998) et dans les documents sur le Decent Work Agenda et sur le salaire de subsistance.

Plan d'actions correctives (corrective action plan)

Un plan d'actions correctives comprend les délais et la mise en œuvre des mesures correctives dans une coopérative, dans une organisation de paysans ou dans une exploitation individuelle de cacao. Il devrait être négocié sur place, afin de corriger la non-conformité des directives de travail dans un délai imparti.

SA8000

SA8000 est un système de certification de lieux de production dans le monde entier, initié par l'initiative multipartite Social Accountability International (SAI). Un tel certificat signifie, pour un fournisseur, qu'il se laisse contrôler et qu'il respecte les standards sociaux les plus importants. La participation des ONG dans le contrôle des certificats SA8000 est insuffisante. Il n'y a aucun système de vérification indépendant. Les auditeurs sont directement payés par l'entreprise auditionnée.

Vérification (interne)

La vérification comprend, d'une part, les contrôles du travail quotidien dans les usines, les coopératives et les exploitations de cacao et, d'autre part, la surveillance du respect des normes de travail. Par vérification, on entend l'évaluation, l'observation et la surveillance d'un processus (par exemple l'amélioration des conditions de travail et du respect des droits humains dans le secteur du cacao sur le long terme) au moyen d'un système d'observation. L'organisation, à échéances régulières, de programmes d'enquête en est un élément central, car elle permet de tirer des conclusions en comparant des résultats. L'une des fonctions de la vérification est d'intervenir en cas de manquement et d'exiger que des mesures correctives soient prises ou d'aider à mettre en place de telles mesures. Dans l'idéal, la vérification cherche à trouver des solutions communes pour résoudre les problèmes existants et à encourager des progrès allant dans la bonne direction.

World Cocoa Foundation (WCF)

La World Cocoa Foundation (WCF) a été fondée en 2000. Il s'agit d'une organisation à but non lucratif qui représente plus de 100 entreprises de la chaîne de création de valeur du cacao (surtout des producteurs de chocolat, y compris les plus grands groupes internationaux). La WCF s'engage pour une production de cacao équitable en soutenant le développement agricole de communautés de producteurs de cacao et en encourageant la responsabilité environnementale. Elle travaille aux niveaux local et global et s'efforce de faire coïncider les besoins des familles de producteurs de cacao, ceux de l'industrie du cacao et ceux de l'environnement. La WCF s'engage pour l'augmentation des revenus des producteurs de cacao, le renforcement des communautés dans lesquelles vivent les familles de producteurs et l'encouragement d'une production durable. En outre, elle estime que les paysans et les paysannes doivent pouvoir élargir leurs connaissances pour pouvoir augmenter le rendement de leur exploitation et prendre des décisions économiques sensées. La WCF soutient des programmes en faveur des familles de producteurs de cacao en Afrique, en Asie du Sud-Ouest et en Amérique du Sud.



Pronatec a été fondée en 1976. Elle est principalement active dans le commerce de cacao et pionnière en matière de cacao certifié bio. Pronatec ne produit pas elle-même de chocolat, mais le fait fabriquer sur mandat. Certains produits sont certifiés Bio et Fairtrade (Max Havelaar).

Profil de l'entreprise

NOM DE L'ENTREPRISE	PRONATEC SA
SIÈGE de l'entreprise	Winterthour ZH
ANNÉE DE FONDATION	1976
PROPRIÉTAIRE de l'entreprise	David Yersin
NOM DU PDG/DU GÉRANT	David Yersin et Jürgen Auerbach
CHIFFRE D'AFFAIRES 2011 (dans le monde)	70 mio de CHF
DOMAINES D'ACTIVITÉS	Commerce de gros
MARQUES DE CHOCOLAT	Pronatec ne produit pas de chocolat, mais le fait fabriquer sur mandat. Marques: Amarrú, Yogi Tea Chocolates et divers labels privés.
ACHAT DE FÈVES DE CACAO (en tonnes)	2011 : 8 000 tonnes

Engagement de l'entreprise pour l'amélioration des conditions de travail et pour le respect des droits humains dans la production de cacao durant l'année 2011

CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT ET ANALYSE DES RISQUES	
TRAÇABILITÉ	<ul style="list-style-type: none"> - 100 % du cacao (matière première) des produits chocolatés est traçable jusqu'aux producteurs. - 100 % des fèves achetées sont traçables jusqu'aux producteurs. - 100 % du beurre de cacao est traçable jusqu'aux producteurs. - Pronatec n'achète pas de pâte. - Pronatec n'achète pas de couverture. - Pronatec connaît les pays d'origine du cacao (matière première) à 100 %.
OBJECTIFS d'ici à 2015	D'ici à 2015, le cacao (matière première) doit être traçable à 100 %.
Informations sur la CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT	Pronatec ne dispose pas d'une liste de tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement. Les profils de la plupart des coopératives partenaires se trouvent pourtant sur la page internet de l'entreprise.
ANALYSE DES RISQUES (violations des droits humains et des droits du travail)	<p>Pronatec ne dispose pas d'une analyse des violations des droits humains et des droits du travail potentielles et effectives dans la chaîne d'approvisionnement.</p> <p>Des violations des droits humains et des droits du travail potentielles et effectives sont cependant partiellement recensées par le biais d'audits réalisés par des coopératives certifiées Fairtrade.</p>

STRATÉGIE & MESURES	
L'entreprise dispose-t-elle d'un CODE DE CONDUITE POUR LES FOURNISSEURS ?	Pronatec ne dispose pas d'un code de conduite pour les fournisseurs.
L'entreprise dispose-t-elle d'une STRATÉGIE SUR LA DURABILITÉ ?	Pronatec ne disposait pas de stratégie sur la durabilité jusqu'au 1 ^{er} janvier 2012. Une stratégie de développement durable devrait être développée en 2013.
POLITIQUE DE PRIX ÉQUITABLE et PRÉFINANCEMENTS	Pronatec verse des primes pour le cacao dans le cadre des certifications Fairtrade et Bio. Elles couvrent 100 % du cacao (matière première). Pronatec accorde des préfinancements complets aux producteurs de cacao.
L'entreprise prend-elle des mesures pour LIMITER LES RISQUES D'INVESTISSEMENT DES PRODUCTEURS DE CACAO ET POUR LEUR ASSURER DES INFORMATIONS SUR LE MARCHÉ ?	Pronatec prend des mesures pour limiter les risques d'investissement, telles que des contrats à long terme, des prix fixes et des préfinancements. L'entreprise assure aux producteurs de cacao l'accès aux informations sur le marché en les invitant à des foires internationales, à des séances de formation, à des partenariats public-privé et à travers un dialogue entre les fournisseurs et les clients. L'entreprise prend des mesures partielles dans le cadre de Bio et de Fairtrade, afin d'assurer l'accès aux informations sur le marché.
DEPUIS QUAND L'ENTREPRISE COLLABORE-T-ELLE AVEC LES PRODUCTEURS DE CACAO?	Pronatec collabore depuis plus de 5 ans avec 90 % des producteurs de cacao et depuis 2 à 5 ans avec 10% des producteurs de cacao.
L'entreprise produit-elle des ÉTUDES pertinentes pour le secteur du cacao?	Pronatec ne réalise pas d'étude et n'en cofinance aucune.
L'entreprise prend-elle des mesures pour ÉVITER les RISQUES POUR LA SANTÉ des producteurs de cacao?	Pronatec prend des mesures dans le cadre de Fairtrade pour éviter les risques pour la santé des producteurs de cacao. Cela concerne 100 % du cacao (matière première).
L'entreprise prend-elle des MESURES SUPPLÉMENTAIRES POUR LUTTER CONTRE LE TRAVAIL DES ENFANTS, LA TRAITE DES ÊTRES HUMAINS ET LE TRAVAIL FORCÉ auprès des producteurs de cacao?	Pronatec prend des mesures supplémentaires en plus de celles des organisations de certification pour lutter contre le travail des enfants, la traite des êtres humains et le travail forcé. Pronatec affirme que des collaborateurs et des collaboratrices locaux et de Pronatec Suisse ainsi que des clients visitent régulièrement les coopératives et entretiennent des contacts personnels continus. Ces visites permettent de surveiller des aspects tels que le travail forcé et le travail des enfants.
L'entreprise soutient-elle des PROJETS DE FORMATION CONTINUE OU DE FORMATION POUR LES PAYSANS ?	Pronatec soutient des formations pour les paysans dans le cadre de Fairtrade. En plus, Pronatec mène trois à quatre fois par année des projets de formation continue et des formations pour les petites familles paysannes sous la forme de présentations gratuites dans des fermes types avec son propre personnel.
VÉRIFICATION & NORMES	
L'entreprise est-elle membre d'une INITIATIVE PATRONALE ET D'UNE INITIATIVE MULTIPARTITE ?	Pronatec est membre de la World Cocoa Foundation (WCF).
L'entreprise travaille-t-elle avec un ORGANE DE CERTIFICATION EXTERNE ?	Pronatec travaille avec Fairtrade, Rainforest Alliance, UTZ, la certification Bio et Ecocert Fairtrade.

L'entreprise dispose-t-elle d'un SYSTÈME DE VÉRIFICATION/D'AUDIT INTERNE pour contrôler des violations des droits humains et du travail potentielles et effectives dans la chaîne d'approvisionnement?	Pronatec dispose d'un système de vérification/d'audit interne qui fonctionne par le biais de la certification et de visites régulières.
Existe-t-il, dans la chaîne d'approvisionnement de l'entreprise, UN DISPOSITIF POUR PORTER PLAINTES ET OBTENIR UNE AIDE JURIDIQUE (grievance mechanism) et existe-t-il, au sein de l'entreprise, un MÉCANISME POUR RECENSER LES VIOLATIONS DES DROITS HUMAINS ET DES DROITS DU TRAVAIL DANS LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT (non-compliance reporting mechanism)?	Pronatec ne dispose pas d'un dispositif pour porter plainte et obtenir une aide juridique. Mais, grâce aux contacts personnels réguliers sur place, les coopératives ont la possibilité de déposer leurs plaintes directement auprès des membres de la direction de Pronatec. Pour la part de cacao certifiée Fairtrade, il existe un mécanisme qui recense les violations des droits humains et des droits du travail dans la chaîne d'approvisionnement.
Un PLAN D' ACTIONS CORRECTIVES (corrective action plan) a-t-il été établi et mis en œuvre?	Pronatec ne formule pas de mesures correctives systématiques, mais prend des mesures dans le cas où des violations des droits humains et des droits du travail sont constatées lors d'audits internes. De plus, des mesures sont formulées et mises en œuvre par le biais de la norme Fairtrade dans le cas où des violations des droits humains et des droits du travail sont constatées lors d'audits.
TRANSPARENCE & COMMUNICATION	
L'ENTREPRISE A-T-ELLE RÉPONDU AU QUESTIONNAIRE?	Pronatec a répondu au questionnaire et livré des informations et des documents supplémentaires.
L'entreprise a-t-elle FOURNI DES INFORMATIONS SUR LE MONTANT DES PRIMES?	Pronatec a fourni des informations sur le montant des primes.
La TRANSPARENCE EST-ELLE GARANTIE pour ce qui est des DONNÉES concrètes de l'entreprise?	La communication sur le chiffre d'affaires annuel, les bénéfices et le volume de production est très transparente.
L'entreprise publie-t-elle UN RAPPORT (ANNUEL) SUR LA DURABILITÉ?	Pronatec ne publie pas de rapport annuel sur la durabilité.
L'entreprise publie-t-elle DES RAPPORTS DE VÉRIFICATION INDÉPENDANTS?	Les organes de certification publient des rapports de vérification indépendants sur Pronatec.

LES PIONNIÈRES

LES PRUDENTES

LES INDIFFÉRENTES

LES OPAQUES

Commentaire de la DB

Pronatec a répondu au questionnaire ainsi qu'aux questions que nous lui avons posées par la suite.

Chez Pronatec, les principes sociaux et écologiques sont profondément ancrés dans l'entreprise et le management. La firme est très transparente et, avec ses 100 % d'engagement vis-à-vis du commerce équitable et de la production écologique, elle dispose de bonnes conditions pour maîtriser les défis du secteur du cacao. Ce qui frappe chez Pronatec, c'est que l'engagement de l'entre-

prise va au-delà des normes du commerce équitable. Les échanges réguliers et la clarification des besoins avec les membres des coopératives sont des éléments clés de la relation de partenariat et ne visent pas seulement l'assurance de la qualité et la hausse du rendement.

Chez Pronatec, le potentiel d'amélioration se trouve dans la répartition systématique de tous les acteurs au sein des coopératives, afin de mieux déceler les abus.



Chocolats Halba a été fondée en 1933 et fait partie du groupe Coop depuis 1972.

L'assortiment comprend des plaques, des branches, des articles de Noël, des pralinés, des lapins de Pâques et d'autres articles de Pâques ainsi que des couvertures et des produits semi-manufacturés. L'entreprise travaille principalement pour le commerce de détail suisse, mais aussi pour l'export et l'industrie. Un assortiment complet de chocolats Fairtrade (Max Havelaar) et Bio produits par Chocolats Halba est disponible en Suisse à Coop.

Profil de l'entreprise

NOM DE L'ENTREPRISE	CHOCOLATS HALBA
SIÈGE de l'entreprise	Wallisellen ZH
ANNÉE DE FONDATION	1933
PROPRIÉTAIRE de l'entreprise	Coop Société coopérative Suisse
NOM DU PDG/DU GÉRANT	Anton von Weissenfluh
CHIFFRE D'AFFAIRES 2011 (dans le monde)	111,2 mio de CHF
DOMAINES D'ACTIVITÉS	Commerce de gros; l'entreprise produit principalement pour le commerce de détail suisse, mais aussi pour l'export et l'industrie.
MARQUES DE CHOCOLAT	Chocolats Halba ne produit pas ses propres marques de chocolat. Production entre autres pour les marques Coop, Conad, Alter Eco USA, Alter Eco Pacific, Alter Eco France.
PRODUCTION DE CHOCOLAT (en tonnes)	2011 : 12 600 tonnes, 2010 : 11 916 tonnes

Engagement de l'entreprise pour l'amélioration des conditions de travail et pour le respect des droits humains dans la production de cacao durant l'année 2011

CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT ET ANALYSE DES RISQUES

TRAÇABILITÉ	<ul style="list-style-type: none"> - 60,5 % du cacao (matière première) des produits chocolatés est traçable jusqu'aux producteurs. - 82,4 % des fèves achetées sont traçables jusqu'aux producteurs. - 15 % du beurre de cacao est traçable jusqu'aux producteurs. - Chocolats Halba n'achète pas de pâte de cacao. - Chocolats Halba n'achète pas de couverture. - Chocolats Halba connaît les pays d'origine du cacao (matière première) à 72,4 %.
-------------	---

OBJECTIFS d'ici à 2015	<ul style="list-style-type: none"> – Fèves de cacao : certifiées Fairtrade à 100 %. – Beurre de cacao : certifié d'après une norme internationale ou traçable à 100 %.
Informations sur la CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT	Chocolats Halba affirme qu'il existe une liste de tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement et en apporte la preuve.
ANALYSE DES RISQUES (violations des droits humains et des droits du travail)	Chocolats Halba affirme qu'il existe, dans une étude complète, une analyse actuelle des violations des droits humains et des droits du travail potentielles et effectives dans la chaîne d'approvisionnement et en apporte la preuve.

STRATÉGIE & MESURES

L'entreprise dispose-t-elle d'un CODE DE CONDUITE POUR LES FOURNISSEURS ?	Chocolats Halba dispose de son propre code de conduite pour les fournisseurs et en apporte la preuve. Mais le code de conduite n'est pas accessible publiquement.
Le code de conduite inclut-il les NORMES FONDAMENTALES DE L'OIT ?	Le code de conduite pour les fournisseurs de Chocolats Halba inclut les huit normes fondamentales de l'OIT.
L'entreprise a-t-elle pris des MESURES pour SOUTENIR la MISE EN ŒUVRE du CODE DE CONDUITE pour les fournisseurs et les producteurs de cacao?	Chocolats Halba ne formule pas de mesures directes pour soutenir la mise en œuvre du code de conduite pour les fournisseurs. Des mesures de mise en œuvre ont été prises pour la part de cacao certifiée via Fairtrade.
L'entreprise a-t-elle fait TRADUIRE son code de conduite dans la plupart des LANGUES des PAYS DE PRODUCTION ?	Chocolats Halba n'a traduit que partiellement le code de conduite pour les fournisseurs dans les langues des pays de production.
L'entreprise s'assure-t-elle que les FOURNISSEURS , les SOUS-TRAITANTS et les GROUPES DE PRODUCTEURS DE CACAO s'engagent à respecter son code de conduite?	Chocolats Halba affirme que le respect du code de conduite est assuré auprès des fournisseurs, des sous-traitants et des producteurs de cacao dans le contrat d'achat.
L'entreprise dispose-t-elle d'une STRATÉGIE SUR LA DURABILITÉ ?	Chocolats Halba dispose d'une stratégie sur la durabilité qui inclut des indicateurs mesurables et en apporte la preuve. Une stratégie complète est en vigueur depuis 2013.
POLITIQUE DE PRIX ÉQUITABLE et PRÉFINANCEMENTS	Chocolats Halba verse des prix minimums, assure des coûts de production couverts et verse des primes sociales pour le cacao dans le cadre des certifications Fairtrade et Bio. Elles couvrent 60,5 % du cacao (matière première). Dans le cadre de Fairtrade, Chocolats Halba accorde des préfinancements pour les producteurs de cacao au Honduras, au Pérou, en Equateur et en République dominicaine. Ils couvrent 16 % du cacao (matière première).

L'entreprise prend-elle des mesures pour LIMITER LES RISQUES D'INVESTISSEMENT DES PRODUCTEURS DE CACAO ET POUR LEUR ASSURER DES INFORMATIONS SUR LE MARCHÉ?	Chocolats Halba prend des mesures pour limiter les risques d'investissement. Ils comprennent des contrats à long terme, la diversification des cultures au moyen de systèmes agroforestiers (Ghana, Pérou, Honduras), des préfinancements directs (Honduras), la définition de prix de décroissance fixes (Honduras) et des préfinancements indirects par le biais des fournisseurs (Pérou, Equateur et République dominicaine). De plus, au Honduras, Chocolats Halba investit avec des petites familles paysannes dans des plantations et des infrastructures. Grâce à des projets de reboisement en collaboration avec des coopératives de fèves de cacao, le revenu des familles cultivatrices de cacao se diversifie et se multiplie sur le long terme. Un revenu de subsistance a été calculé. Dans le cadre de Fairtrade et de Bio, Chocolats Halba prend partiellement des mesures pour assurer l'accès aux informations sur le marché.
DEPUIS QUAND L'ENTREPRISE COLLABORE-T-ELLE AVEC LES PRODUCTEURS DE CACAO?	Chocolats Halba collabore depuis 2 à 5 ans avec 100 % des producteurs.
L'entreprise produit-elle des ÉTUDES pertinentes pour le secteur du cacao?	Chocolats Halba mandate elle-même des études.
L'entreprise prend-elle des mesures pour ÉVITER les RISQUES POUR LA SANTÉ des producteurs de cacao?	Dans le cadre de Fairtrade et de Bio, Chocolats Halba prend des mesures pour éviter les risques pour la santé des producteurs de cacao. Cela concerne 60,5 % du cacao (matière première).
L'entreprise prend-elle des MESURES SUPPLÉMENTAIRES POUR LUTTER CONTRE LE TRAVAIL DES ENFANTS, LA TRAITE DES ÊTRES HUMAINS ET LE TRAVAIL FORCÉ auprès des producteurs de cacao?	Chocolats Halba prend des mesures pour lutter contre le travail des enfants, la traite des êtres humains et le travail forcé, en plus de celles des organisations de certification, et cela dans le cadre du projet antitruavail des enfants de la coopérative de cacao Kuapa Kokoo au Ghana.
L'entreprise soutient-elle des PROJETS DE FORMATION CONTINUE OU DE FORMATION POUR LES PAYSANS?	Chocolats Halba soutient des projets de formation continue et de formation pour les paysans au Ghana, en Equateur et au Pérou dans le cadre du programme Fairtrade. Au Honduras, des formations pour les paysans sont menées en collaboration avec Helvetas et financées par le Fonds Coop pour la durabilité et Chocolats Halba.

VÉRIFICATION & NORMES

L'entreprise est-elle membre d'une INITIATIVE PATRONALE et d'une initiative MULTIPARTITE?	Chocolat Halba est membre direct de FLO Product Advisory Council for Cocoa. Jusqu'au 1 ^{er} janvier 2012, Chocolats Halba n'était pas membre direct d'une initiative patronale. Depuis 2013, Chocolats Halba est membre de la World Cocoa Foundation.
L'entreprise travaille-t-elle avec un ORGANE DE CERTIFICATION EXTERNE?	Chocolat Halba collabore avec FLO Cert et Bio.
L'entreprise dispose-t-elle d'un SYSTÈME DE VÉRIFICATION/D'AUDIT INTERNE pour contrôler des violations des droits humains et du travail potentielles et effectives dans la chaîne d'approvisionnement?	Chocolats Halba dispose d'un système de vérification/d'audit interne qui fonctionne par le biais de la certification et des visites de projet auprès des coopératives de cacao. Il est rattaché au département approvisionnement du cacao et durabilité.

<p>Existe-t-il, dans la chaîne d'approvisionnement de l'entreprise, UN DISPOSITIF POUR PORTER PLAINTÉ ET OBTENIR UNE AIDE JURIDIQUE (grievance mechanism) et existe-t-il, au sein de l'entreprise, un MÉCANISME POUR RECENSER LES VIOLATIONS DES DROITS HUMAINS ET DES DROITS DU TRAVAIL DANS LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT (non-compliance reporting mechanism)?</p>	<p>Chocolats Halba ne dispose pas d'un dispositif pour porter plainte et obtenir une aide juridique. Pour la part de cacao certifiée Fairtrade, il existe un mécanisme qui recense les violations des droits humains et des droits du travail dans la chaîne d'approvisionnement.</p>
<p>Un PLAN D' ACTIONS CORRECTIVES (corrective action plan) a-t-il été établi et mis en œuvre ?</p>	<p>Chocolats Halba ne formule pas de mesures correctives systématiques et n'en met pas en œuvre. Par le biais de la norme Fairtrade, des mesures sont formulées et mises en œuvre dans le cas où des violations des droits humains et des droits du travail sont constatées lors d'audits.</p>

TRANSPARENCE & COMMUNICATION

<p>L'ENTREPRISE A-T-ELLE RÉPONDU AU QUESTIONNAIRE?</p>	<p>Chocolats Halba a répondu au questionnaire et a livré des informations et des documents supplémentaires.</p>
<p>L'entreprise a-t-elle FOURNI DES INFORMATIONS SUR LE MONTANT DES PRIMES?</p>	<p>Chocolats Halba a fourni des informations sur le montant des primes.</p>
<p>La TRANSPARENCE EST-ELLE GARANTIE pour ce qui est des DONNÉES concrètes de l'entreprise?</p>	<p>La communication sur le chiffre d'affaires annuel, les bénéfices et le volume de production est transparente.</p>
<p>L'entreprise publie-t-elle UN RAPPORT (ANNUEL) SUR LA DURABILITÉ?</p>	<p>Chocolats Halba n'a jusqu'à maintenant pas publié de rapport annuel sur la durabilité, mais s'apprête à le faire à partir de 2012.</p>
<p>L'entreprise publie-t-elle DES RAPPORTS DE VÉRIFICATION INDÉPENDANTS?</p>	<p>Les organes de certification publient des rapports de vérification indépendants sur Chocolats Halba.</p>

LES PIONNIÈRES

LES PRUDENTES

LES INDIFFÉRENTES

LES OPAQUES

Commentaire de la DB

Chocolats Halba a répondu au questionnaire ainsi qu'aux questions que nous lui avons posées par la suite.

Chocolats Halba est l'entreprise qui a fourni les réponses les plus complètes et les plus détaillées. C'est l'un des indices qui laissent à penser que l'enseigne dispose d'un système pour gérer, traiter et mettre à jour les données importantes. On peut déduire de ses réponses qu'elle a examiné et documenté les maillons problématiques de sa chaîne d'approvisionnement, là où les droits humains sont menacés. Se fondant sur les analyses réalisées, elle a élaboré une stratégie comprenant des indicateurs mesurables pour lutter contre les violations des droits humains et des droits du travail. Parallèlement, elle a pris rapidement des mesures concrètes : elle a, par exemple, décidé de faire de toute la gamme qu'elle pro-

duit pour Coop une gamme Fairtrade (Max Havelaar) et en partie Bio; elle a changé sa chaîne d'approvisionnement et opté pour une chaîne durable au Honduras (en partenariat avec Helvetas); enfin, elle encourage la diversification des cultures en privilégiant le cacao produit dans des systèmes d'agroforesterie (intégration d'arbres fruitiers et de bois précieux au Honduras, au Pérou et au Ghana). Seules les entreprises qui disposent d'informations transparentes et systématiques sur leur chaîne d'approvisionnement peuvent prendre des mesures là où cela est nécessaire. De même, seules celles qui ont élaboré une stratégie comprenant des objectifs concrets, des sous-catégories et des indicateurs pour chacune de ces catégories peuvent évaluer les projets, prendre des mesures correctives et apprendre de leurs

erreurs. Chocolats Halba satisfait à la plupart de ces exigences.

Depuis quelques années seulement, l'approvisionnement durable en cacao, le respect des droits humains et des droits du travail dans la chaîne d'approvisionnement ainsi que l'encouragement à la diversification des cultures dans les régions productrices de cacao font partie des priorités de l'entreprise. On serait presque en droit de se poser la question de savoir pourquoi Halba ne s'est pas engagée, déjà avant 2009, pour mettre en œuvre une stratégie de durabilité complète, alors que les dysfonctionnements dans le secteur du cacao sont connus depuis des années. Si elle l'avait fait, elle serait bien plus avancée dans ses projets et aurait déjà beaucoup plus d'expérience dans ce domaine. Toutefois, il faut reconnaître que Chocolats Halba a réagi relativement rapidement, dans un laps de temps assez court, qu'elle a investi des ressources financières et humaines importantes dans l'approvisionnement durable et qu'elle a fait de ce thème une priorité.

En s'engageant à respecter les normes du commerce équitable et une partie des mesures qui sont imposées par ce label, Halba est dans de bonnes conditions pour relever les défis posés par le secteur du cacao. Pour garantir le respect de normes écologiques exigeantes, l'entreprise devra toutefois faire preuve d'un engagement important au cours des prochaines années. Cette remarque vaut tout particulièrement pour le beurre de cacao : aujourd'hui, seulement 15 % du beurre de cacao est traçable; cette part devrait atteindre 100 % en 2015. Chocolats Halba est la seule entreprise qui dit avoir calculé le montant d'un salaire de subsistance pour une famille de producteurs de cacao, ce qui montre qu'elle est pionnière dans ce créneau. Toutefois, elle ne donne aucune information sur le défi que représente la mise en œuvre d'un tel salaire, à savoir le versement du montant calculé pour tout le cacao (matière première) utilisé.

Depuis notre dernière enquête, Halba a fait des progrès considérables quant à l'accessibilité de l'information. Toutefois, elle pourrait communiquer encore mieux les évaluations internes des projets de durabilité.



Chocolat Bernrain a été fondée en 1932 à Kreuzlingen. L'entreprise produit des marchandises chocolatées industrielles, des produits semi-manufacturés, des labels de chocolat privés, de même que son propre chocolat pour les consommateurs finals. Sur demande, ces produits sont aussi disponibles avec la certification Fairtrade (Max Havelaar) Bernrain a repris l'entreprise Chocolat Stella en 1980.

L'entreprise a reçu en 1999 le certificat pour produire du chocolat Bio. Depuis plusieurs années, Bernrain est partenaire de Claro Fairtrade (Mascao, Compañera).

Profil de l'entreprise

NOM DE L'ENTREPRISE	CHOCOLAT BERNRAIN SA
SIÈGE de l'entreprise	Kreuzlingen TG
ANNÉE DE FONDATION	1932
PROPRIÉTAIRE de l'entreprise	Famille Müller
NOM DU PDG/DU GÉRANT	Monica Müller
CHIFFRE D'AFFAIRES 2011 (dans le monde)	Inconnu
DOMAINES D'ACTIVITÉS	Commerce de gros et de détail
MARQUES DE CHOCOLAT	Stella, Bernrain, Mascao (pour Claro), Amarrú (pour Pronatec), différents labels privés pour le marché international.
PRODUCTION DE CHOCOLAT (en tonnes)	Inconnu

Engagement de l'entreprise pour l'amélioration des conditions de travail et pour le respect des droits humains dans la production de cacao durant l'année 2011

CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT ET ANALYSE DES RISQUES	
TRAÇABILITÉ	<ul style="list-style-type: none"> – 85 % du cacao (matière première) des produits chocolatés est traçable jusqu'aux producteurs. – 95 % des fèves de cacao achetées sont traçables jusqu'aux producteurs. – 50 % du beurre de cacao est traçable jusqu'aux producteurs. – 0 % de la pâte de cacao est traçable jusqu'aux producteurs. – Chocolat Bernrain n'achète pas de couverture. – Chocolat Bernrain connaît les pays d'origine du cacao (matière première) à 100 %. <p>90 % du cacao (matière première) acheté provient de fèves de cacao, 10 % est de la pâte de cacao.</p>

OBJECTIFS d'ici à 2015	D'ici à 2015, 100 % du cacao doit être traçable.
Informations sur la CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT	Chocolat Bernrain affirme qu'il existe une liste de tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement, mais n'en apporte la preuve qu'à titre d'exemple.
ANALYSE DES RISQUES (violations des droits humains et des droits du travail)	Chocolat Bernrain ne dispose pas d'une analyse des violations des droits humains et des droits du travail potentielles et effectives dans la chaîne d'approvisionnement. Des violations des droits humains et des droits du travail potentielles et effectives sont tout de même en partie consignées par le biais d'audits organisés régulièrement par des coopératives certifiées Fairtrade.

STRATÉGIE & MESURES

L'entreprise dispose-t-elle d'un CODE DE CONDUITE POUR LES FOURNISSEURS?	Chocolat Bernrain ne dispose pas de code de conduite pour les fournisseurs.
L'entreprise dispose-t-elle d'une STRATÉGIE SUR LA DURABILITÉ?	Chocolat Bernrain affirme disposer d'une stratégie sur la durabilité et en apporte la preuve. Elle est en revanche minimale et ne contient pas d'indicateurs mesurables.
POLITIQUE DE PRIX ÉQUITABLE et PRÉFINANCEMENTS	Chocolat Bernrain verse des primes pour le cacao dans le cadre des certifications Fairtrade et Bio. Elles couvrent 85 % du cacao (matière première). Chocolat Bernrain accorde des préfinancements pour les producteurs de cacao.
L'entreprise prend-elle des mesures pour LIMITER LES RISQUES D'INVESTISSEMENT DES PRODUCTEURS DE CACAO ET POUR LEUR ASSURER DES INFORMATIONS SUR LE MARCHÉ?	Chocolat Bernrain prend des mesures pour limiter les risques d'investissement dans le cadre de Fairtrade et de Bio. Les mesures pour limiter les risques d'investissement comprennent une collaboration à long terme, des garanties en cas de pertes et des préfinancements. Dans le cadre de Fairtrade et de Bio, Chocolat Bernrain prend des mesures pour assurer l'accès aux informations sur le marché.
DEPUIS QUAND L'ENTREPRISE COLLABORE-T-ELLE AVEC LES PRODUCTEURS DE CACAO?	Chocolat Bernrain travaille depuis plus de 5 ans avec 70 % des producteurs.
L'entreprise produit-elle des ÉTUDES pertinentes pour le secteur du cacao?	Chocolat Bernrain ne réalise pas d'études et n'en cofinance aucune.
L'entreprise prend-elle des mesures pour ÉVITER les RISQUES POUR LA SANTÉ des producteurs de cacao?	Chocolat Bernrain prend des mesures dans le cadre de Fairtrade et de Bio pour éviter les risques pour la santé des producteurs de cacao. Cela concerne 85 % du cacao (matière première).
L'entreprise prend-elle des MESURES SUPPLÉMENTAIRES POUR LUTTER CONTRE LE TRAVAIL DES ENFANTS, LA TRAITE DES ÊTRES HUMAINS ET LE TRAVAIL FORCÉ auprès des producteurs de cacao?	Chocolat Bernrain ne prend pas de mesures supplémentaires, en plus de celles des organisations de certification, pour lutter contre le travail des enfants, la traite des êtres humains et le travail forcé.
L'entreprise soutient-elle des PROJETS DE FORMATION CONTINUE OU DE FORMATION POUR LES PAYSANS?	Chocolat Bernrain soutient des formations pour les paysans dans le cadre de Fairtrade. De plus, l'entreprise met en place des formations pour paysans en Bolivie. Les formations sont régulièrement dispensées par des collaboratrices et des collaborateurs de Chocolat Bernrain. Elles ne sont cependant pas organisées à des intervalles réguliers, mais en fonction des besoins des coopératives.

VÉRIFICATION & NORMES

L'entreprise est-elle membre d'une INITIATIVE PATRONALE ET D'UNE INITIATIVE MULTIPARTITE?	Chocolat Bernrain n'est membre direct ni d'une initiative patronale ni d'une initiative multipartite.
L'entreprise travaille-t-elle avec un ORGANE DE CERTIFICATION EXTERNE?	Chocolat Bernrain collabore avec Fairtrade et Bio.
L'entreprise dispose-t-elle d'un SYSTÈME DE VÉRIFICATION/D'AUDIT INTERNE pour contrôler des violations des droits humains et du travail potentielles et effectives dans la chaîne d'approvisionnement?	Chocolat Bernrain dispose d'un système de vérification/d'audit interne qui fonctionne par le biais de la certification.
Existe-t-il, dans la chaîne d'approvisionnement de l'entreprise, un DISPOSITIF POUR PORTER PLAINTE ET OBTENIR UNE AIDE JURIDIQUE (grievance mechanism) et existe-t-il, au sein de l'entreprise, un MÉCANISME POUR RECENSER LES VIOLATIONS DES DROITS HUMAINS ET DES DROITS DU TRAVAIL DANS LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT (non-compliance reporting mechanism)?	Chocolat Bernrain ne dispose pas d'un dispositif pour porter plainte et obtenir une aide juridique. Pour la part de cacao certifiée Fairtrade, il existe un mécanisme qui recense les violations des droits humains et des droits du travail dans la chaîne d'approvisionnement.
Un PLAN D' ACTIONS CORRECTIVES (corrective action plan) a-t-il été établi et mis en œuvre?	Chocolat Bernrain n'élabore aucun plan d'actions correctives propre et ne met aucune mesure corrective en œuvre. Des mesures sont en revanche formulées dans le cadre de la norme Fairtrade et mises en œuvre dans le cas où des violations des droits humains et des droits du travail sont constatées lors d'audits.

TRANSPARENCE & COMMUNICATION

L'ENTREPRISE A-T-ELLE RÉPONDU AU QUESTIONNAIRE?	Chocolat Bernrain a répondu au questionnaire et livré quelques informations et documents supplémentaires.
L'entreprise a-t-elle FOURNI DES INFORMATIONS SUR LE MONTANT DES PRIMES?	Chocolat Bernrain a fourni des informations sur le montant des primes.
La TRANSPARENCE EST-ELLE GARANTIE pour ce qui est des DONNÉES concrètes de l'entreprise?	La communication sur le chiffre d'affaires annuel, les bénéfices et le volume de production n'est pas transparente.
L'entreprise publie-t-elle un RAPPORT (ANNUEL) SUR LA DURABILITÉ?	Chocolat Bernrain ne publie pas de rapport annuel sur la durabilité.
L'entreprise publie-t-elle DES RAPPORTS DE VÉRIFICATION INDÉPENDANTS?	Les organes de certification publient des rapports de vérification indépendants sur Chocolat Bernrain.

LES PIONNIÈRES

LES PRUDENTES

LES INDIFFÉRENTES

LES OPAQUES

Commentaire de la DB

Chocolat Bernrain a répondu au questionnaire ainsi qu'aux questions que nous lui avons posées par la suite.

Depuis de nombreuses années, Chocolat Bernrain est une entreprise partenaire de Claro, une entreprise qui commercialise du cacao et est pionnière en matière de commerce équitable. Elle produit aussi du chocolat pour l'entreprise Pronatec, qui est, elle, pionnière en agriculture biologique et fait ainsi elle-même partie des entreprises les plus avancées dans la production de chocolat équitable et biologique en Suisse.

Aujourd'hui, tout le cacao utilisé par Chocolat Bernrain n'est pas encore traçable (85 % du cacao l'est), mais cette lacune devrait être comblée d'ici à 2015.

Bien que l'entreprise utilise en grande partie du cacao équitable et biologique, sa stratégie globale pour un approvisionnement durable est très rudimentaire et la communication ainsi que l'établissement de rapports sont quasiment inexistantes. Chocolat Bernrain s'appuie beaucoup sur la norme Fairtrade (Max Havelaar) et sa mise en œuvre, mais ne va presque jamais plus loin.

Chocolat Bernrain, de par son engagement pour l'amélioration des conditions de travail et le respect des droits humains dans la production de cacao, appartient à la catégorie des «prudentes». Elle est toutefois en tête de cette catégorie et est peut-être en bonne voie de passer chez les «pionnières».

Chocolat Stella

Chocolat Stella est une filiale de Chocolat Bernrain depuis 1980. L'entreprise élabore des marchandises chocolatées industrielles, des produits semi-manufacturés, des labels privés de chocolat et son propre chocolat pour les consommateurs finaux.

Profil de l'entreprise

NOM DE L'ENTREPRISE	CHOCOLAT STELLA SA
SIÈGE de l'entreprise	Giubiasco TI
ANNÉE DE FONDATION	1928
PROPRIÉTAIRE de l'entreprise	Chocolat Bernrain, Famille Müller
NOM DU PDG/DU GÉRANT	Alessandra Alberti
CHIFFRE D'AFFAIRES 2011 (dans le monde)	Inconnu
DOMAINES D'ACTIVITÉS	Commerce de gros et de détail
MARQUES DE CHOCOLAT	Stella, Bernrain, Mascao (pour Claro), Amarrú (pour Pronatec), différents labels privés pour le marché mondial.
PRODUCTION DE CHOCOLAT (en tonnes)	Inconnu

Engagement de l'entreprise pour l'amélioration des conditions de travail et pour le respect des droits humains dans la production de cacao durant l'année 2011

CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT ET ANALYSE DES RISQUES	
TRAÇABILITÉ	<ul style="list-style-type: none"> – 85 % du cacao (matière première) des produits chocolatés est traçable jusqu'aux producteurs. – 95 % des fèves achetées sont traçables jusqu'aux producteurs. – 50 % du beurre de cacao est traçable jusqu'aux producteurs. – 0 % de la pâte de cacao est traçable jusqu'aux producteurs. – Chocolat Stella n'achète pas de couverture. – Chocolat Stella connaît les pays d'origine du cacao (matière première) à 100 %. <p>90 % du cacao (matière première) acheté est des fèves de cacao, 10 % est de la pâte.</p>
OBJECTIFS d'ici à 2015	D'ici à 2015, 100 % du cacao doit être traçable.
Informations sur la CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT	Chocolat Stella affirme qu'il existe une liste de tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement, mais n'en apporte la preuve qu'à titre d'exemple.

ANALYSE DES RISQUES (violations des droits humains et des droits du travail)	Chocolat Stella ne dispose pas d'une analyse des violations des droits humains et des droits du travail potentielles et effectives dans la chaîne d'approvisionnement. Des violations des droits humains et des droits du travail potentielles et effectives sont cependant partiellement recensées par le biais d'audits réalisés par des coopératives certifiées Fairtrade.
---	--

STRATÉGIE & MESURES

L'entreprise dispose-t-elle d'un CODE DE CONDUITE POUR LES FOURNISSEURS ?	Chocolat Stella ne dispose pas de code de conduite pour les fournisseurs.
L'entreprise dispose-t-elle d'une STRATÉGIE SUR LA DURABILITÉ ?	Chocolat Stella affirme disposer d'une stratégie sur la durabilité et en apporte la preuve. Elle est en revanche minimale et ne contient pas d'indicateurs mesurables.
POLITIQUE DE PRIX ÉQUITABLE et PRÉFINANCEMENTS	Chocolat Stella verse des primes pour le cacao dans le cadre des certifications Fairtrade et Bio. Elles couvrent 85 % du cacao (matière première). Chocolat Stella accorde des préfinancements pour les producteurs de cacao.
L'entreprise prend-elle des mesures pour LIMITER LES RISQUES D'INVESTISSEMENT DES PRODUCTEURS DE CACAO ET POUR LEUR ASSURER DES INFORMATIONS SUR LE MARCHÉ ?	Chocolat Stella prend des mesures dans le cadre de Fairtrade et de Bio pour limiter les risques d'investissement. Ces mesures comprennent une collaboration à long terme, des garanties en cas de pertes et des préfinancements. Chocolat Stella prend des mesures partielles dans le cadre de Fairtrade et de Bio pour assurer l'accès aux informations sur le marché.
DEPUIS QUAND L'ENTREPRISE COLLABORE-T-ELLE AVEC LES PRODUCTEURS DE CACAO ?	Chocolat Stella collabore depuis plus de 5 ans avec 70 % des producteurs.
L'entreprise produit-elle des ÉTUDES pertinentes pour le secteur du cacao?	Chocolat Stella ne réalise pas d'étude et n'en cofinance aucune.
L'entreprise prend-elle des mesures pour ÉVITER les RISQUES POUR LA SANTÉ des producteurs de cacao?	Chocolat Stella prend des mesures dans le cadre de Fairtrade et de Bio pour éviter les risques pour la santé des producteurs de cacao. Cela concerne 85 % du cacao (matière première).
L'entreprise prend-elle des MESURES SUPPLÉMENTAIRES POUR LUTTER CONTRE LE TRAVAIL DES ENFANTS, LA TRAITE DES ÊTRES HUMAINS ET LE TRAVAIL FORCÉ auprès des producteurs de cacao?	Chocolat Stella ne prend pas de mesures supplémentaires en plus de celles des organisations de certification pour lutter contre le travail des enfants, la traite des êtres humains et le travail forcé.
L'entreprise soutient-elle des PROJETS DE FORMATION CONTINUE OU DE FORMATION POUR LES PAYSANS ?	Chocolat Stella soutient des formations pour les paysans dans le cadre de Fairtrade. De plus, l'entreprise met sur pied des formations pour les paysans en Bolivie. Elles sont régulièrement données par les collaborateurs et les collaboratrices de Chocolat Bernrain/Stella, pas à intervalles réguliers mais en fonction des besoins des coopératives.

VÉRIFICATION & NORMES

L'entreprise est-elle membre d'une INITIATIVE PATRONALE ET D'UNE INITIATIVE MULTIPARTITE?	Chocolat Stella n'est membre direct ni d'une initiative patronale ni d'une initiative multipartite.
L'entreprise travaille-t-elle avec un ORGANE DE CERTIFICATION EXTERNE?	Chocolat Stella collabore avec Fairtrade et Bio.
L'entreprise dispose-t-elle d'un SYSTÈME DE VÉRIFICATION/D'AUDIT INTERNE pour contrôler des violations des droits humains et du travail potentielles et effectives dans la chaîne d'approvisionnement?	Chocolat Stella dispose d'un système de vérification/d'audit interne qui fonctionne par le biais de la certification.
Existe-t-il, dans la chaîne d'approvisionnement de l'entreprise, un DISPOSITIF POUR PORTER PLAINT ET OBTENIR UNE AIDE JURIDIQUE (grievance mechanism) et existe-t-il, au sein de l'entreprise, un MÉCANISME POUR RECENSER LES VIOLATIONS DES DROITS HUMAINS ET DES DROITS DU TRAVAIL DANS LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT (non-compliance reporting mechanism)?	Chocolat Stella ne dispose pas d'un dispositif pour porter plainte et obtenir une aide juridique. Pour la part de cacao certifiée Fairtrade, il existe un mécanisme qui recense les violations des droits humains et des droits du travail dans la chaîne d'approvisionnement.
Un PLAN D' ACTIONS CORRECTIVES (corrective action plan) a-t-il été établi et mis en œuvre?	Chocolat Stella ne formule pas de mesures correctives systématiques et n'en met aucune en œuvre. Des mesures sont en revanche formulées et mises en œuvre par le biais de la certification Fairtrade, dans le cas où des violations des droits humains et des droits du travail sont constatées lors d'audits.

TRANSPARENCE & COMMUNICATION

L'ENTREPRISE A-T-ELLE RÉPONDU AU QUESTIONNAIRE?	Chocolat Stella a répondu au questionnaire et livré quelques informations et documents supplémentaires.
L'entreprise a-t-elle FOURNI DES INFORMATIONS SUR LE MONTANT DES PRIMES?	Chocolat Stella a fourni des informations sur le montant des primes.
La TRANSPARENCE EST-ELLE GARANTIE pour ce qui est des DONNÉES concrètes de l'entreprise?	La communication sur le chiffre d'affaires annuel, les bénéfices et le volume de production n'est pas transparente.
L'entreprise publie-t-elle un RAPPORT (ANNUEL) SUR LA DURABILITÉ?	Chocolat Stella ne publie pas de rapport annuel sur la durabilité.
L'entreprise publie-t-elle DES RAPPORTS DE VÉRIFICATION INDÉPENDANTS?	Les organes de certification publient des rapports de vérification indépendants sur Chocolat Stella.

LES PIONNIÈRES

LES PRUDENTES

LES INDIFFÉRENTES

LES OPAQUES

Commentaire de la DB

C'est Chocolat Bernrain qui a rempli le questionnaire adressé à Chocolat Stella.

Chez Stella, la production de chocolat certifié commerce équitable et biologique joue un rôle important. Aujourd'hui, tout le cacao utilisé par Stella n'est pas encore traçable (85 % du cacao l'est), mais cette lacune devrait être comblée d'ici à 2015.

Bien que l'entreprise utilise en grande partie du cacao équitable et biologique, sa stratégie globale pour un approvisionnement durable est très rudimentaire et la

communication ainsi que l'établissement de rapports sont quasiment inexistantes. Stella s'appuie beaucoup sur la norme Fairtrade (Max Havelaar) et sa mise en œuvre, mais ne va presque jamais plus loin.

Chocolat Stella, tout comme Chocolat Bernrain, de par son engagement pour l'amélioration des conditions de travail et le respect des droits humains dans la production de cacao, appartient à la catégorie des «prudentes». Elle est toutefois en tête de cette catégorie et est peut-être en bonne voie de passer chez les «pionnières».



Le fabricant de chocolat Maestrani Schweizer Schokoladen AG produit du chocolat depuis 150 ans. L'entreprise fabrique à Flawil, dans le canton de Saint-Gall, des spécialités chocolatées et de confiserie des marques Maestrani, Minor et Munz, de même que des labels privés et du chocolat publicitaire. Maestrani a repris la fabrique de chocolat Munz en 1998.

L'entreprise est aujourd'hui dans les mains de trois familles; elle emploie près de 180 collaborateurs et collaboratrices et produit 3 500 tonnes de denrées chocolatées par année. Les marques de Maestrani sont vendues à des commerces dans 30 pays par le biais d'un réseau d'importateurs. Elle produit aussi des lignes Fairtrade (par exemple Rapunzel, pralinés Fairtrade).

Profil de l'entreprise

NOM DE L'ENTREPRISE	MAESTRANI SCHWEIZER SCHOKOLADEN SA
SIÈGE de l'entreprise	Flawil SG
ANNÉE DE FONDATION	1852
PROPRIÉTAIRE de l'entreprise	SA en propriété familiale
NOM DU PDG/DU GÉRANT	Markus Vettiger
CHIFFRE D'AFFAIRES 2011 (dans le monde)	45 mio de CHF
DOMAINES D'ACTIVITÉS	Commerce de détail : spécialités chocolatées et de confiserie; Commerce de gros : labels privés et chocolat publicitaire.
MARQUES DE CHOCOLAT	Minor, Munz, Maestrani.
PRODUCTION DE CHOCOLAT (en tonnes)	2011 : 3 300 tonnes, 2010 : 3 300 tonnes

Engagement de l'entreprise pour l'amélioration des conditions de travail et pour le respect des droits humains dans la production de cacao durant l'année 2011

CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT ET ANALYSE DES RISQUES	
TRAÇABILITÉ	<ul style="list-style-type: none"> – 72 % du cacao (matière première) des produits chocolatés est traçable jusqu'aux producteurs. – 31 % de la pâte de cacao est traçable jusqu'aux producteurs. – 100 % du beurre de cacao est traçable jusqu'aux producteurs. – Maestrani n'achète pas de fèves de cacao. – Maestrani n'achète pas de couverture. – Maestrani connaît les pays d'origine du cacao (matière première) à 75 % (à la fin de 2013, 100 % des pays d'origine devraient être connus).
OBJECTIFS d'ici à 2015	D'ici à 2015, 100 % du cacao (matière première) doit être traçable.
Informations sur la CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT	Au 1 ^{er} janvier 2012, Maestrani ne disposait que d'une liste partielle des acteurs de la chaîne d'approvisionnement.
ANALYSE DES RISQUES (violations des droits humains et des droits du travail)	Au 1 ^{er} janvier 2012, Maestrani ne disposait pas d'une analyse des violations des droits humains et des droits du travail potentielles et effectives dans la chaîne d'approvisionnement. En 2012, Maestrani a réalisé, en collaboration avec l'Université de Saint-Gall, une étude sur le thème «Assurer le respect de normes de durabilité (écologiques et sociales) volontaires par les fournisseurs et les sous-traitants». Des violations des droits humains et des droits du travail potentielles et effectives sont partiellement constatées lors d'audits réguliers organisés par les coopératives certifiées Fairtrade.
STRATÉGIE & MESURES	
L'entreprise dispose-t-elle d'un CODE DE CONDUITE POUR LES FOURNISSEURS ?	Maestrani ne dispose pas d'un code de conduite pour les fournisseurs. A la place, l'entreprise fonctionne avec un questionnaire aux fournisseurs qui est accessible publiquement.
Le code de conduite inclut-il les NORMES FONDAMENTALES DE L'OIT ?	Le questionnaire aux fournisseurs de Maestrani inclut sept des huit normes fondamentales de l'OIT.
L'entreprise a-t-elle pris des MESURES pour SOUTENIR la MISE EN ŒUVRE du CODE DE CONDUITE pour les fournisseurs et les producteurs de cacao?	Jusqu'au 1 ^{er} janvier 2012, Maestrani ne formulait pas de mesures pour soutenir la mise en œuvre du code de conduite pour les fournisseurs et n'en met pas non plus en œuvre. Des mesures de mise en œuvre sont prises pour la part de cacao certifiée via Fairtrade.
L'entreprise a-t-elle fait TRADUIRE son code de conduite dans la plupart des LANGUES des PAYS DE PRODUCTION ?	Maestrani n'a traduit le code de conduite pour les fournisseurs qu'en partie dans les langues des pays de production.
L'entreprise s'assure-t-elle que les FOURNISSEURS , les SOUS-TRAITANTS et les GROUPES DE PRODUCTEURS DE CACAO s'engagent à respecter son code de conduite?	Maestrani déclare que le respect des exigences implicites présentes dans le questionnaire aux fournisseurs n'est pas assuré dans le contrat de vente auprès des fournisseurs, des sous-traitants et des producteurs de cacao.

L'entreprise dispose-t-elle d'une STRATÉGIE SUR LA DURABILITÉ ?	Maestrani affirme disposer d'une stratégie sur la durabilité et en apporte la preuve.
POLITIQUE DE PRIX ÉQUITABLE et PRÉFINANCEMENTS	Maestrani verse des primes pour le cacao dans le cadre des certifications Bio et Fairtrade. Elles couvrent 30 % du cacao (matière première). Maestrani n'exige pas des fournisseurs qu'ils accordent des préfinancements pour les producteurs de cacao.
L'entreprise prend-elle des mesures pour LIMITER LES RISQUES D'INVESTISSEMENT DES PRODUCTEURS DE CACAO ET POUR LEUR ASSURER DES INFORMATIONS SUR LE MARCHÉ?	Maestrani n'exige pas de ses fournisseurs qu'ils prennent des mesures pour limiter les risques d'investissement des producteurs de cacao, comme, par exemple, des contrats à long terme, des prix fixes, une facturation commune et le versement d'un salaire de subsistance ou la diversification des cultures. Cependant, l'entreprise prend des mesures partielles dans le cadre de Fairtrade pour assurer l'accès aux informations sur le marché.
DEPUIS QUAND L'ENTREPRISE COLLABORE-T-ELLE AVEC LES PRODUCTEURS DE CACAO?	Maestrani affirme que l'entreprise collabore avec tous ses fournisseurs depuis plus de 5 ans. Nous ne savons que partiellement depuis quand ceux-ci collaborent avec leurs producteurs de cacao.
L'entreprise produit-elle des ÉTUDES pertinentes pour le secteur du cacao	Maestrani participe à des études, mandate des travaux de diplôme, mais ne cofinance pas d'étude.
L'entreprise prend-elle des mesures pour ÉVITER les RISQUES POUR LA SANTÉ des producteurs de cacao?	Maestrani prend des mesures dans le cadre de Fairtrade pour éviter les risques pour la santé des producteurs de cacao. Cela concerne 30 % du cacao (matière première). Par le biais d'un questionnaire aux fournisseurs, Maestrani exige que les revendications en matière de santé et de sécurité soient respectées.
L'entreprise prend-elle des MESURES SUPPLÉMENTAIRES POUR LUTTER CONTRE LE TRAVAIL DES ENFANTS, LA TRAITE DES ÊTRES HUMAINS ET LE TRAVAIL FORCÉ auprès des producteurs de cacao?	Maestrani exige de tous les fournisseurs qu'ils interdisent le travail des enfants, la traite des êtres humains et le travail forcé. L'entreprise ne prend pas de mesures en plus de celles des organisations de certification pour lutter contre le travail des enfants, la traite des êtres humains et le travail forcé.
L'entreprise soutient-elle des PROJETS DE FORMATION CONTINUE OU DE FORMATION POUR LES PAYSANS?	Maestrani soutient des formations pour les paysans dans le cadre de Fairtrade. Cela couvre 30 % du cacao (matière première).

VÉRIFICATION & NORMES

L'entreprise est-elle membre d'une INITIATIVE PATRONALE ET D'UNE INITIATIVE MULTIPARTITE?	Maestrani n'est membre direct ni d'une initiative patronale ni d'une initiative multipartite.
L'entreprise travaille-t-elle avec un ORGANE DE CERTIFICATION EXTERNE?	Maestrani collabore avec les certifications Fairtrade et Bio.
L'entreprise dispose-t-elle d'un SYSTÈME DE VÉRIFICATION/D'AUDIT INTERNE pour contrôler des violations des droits humains et du travail potentielles et effectives dans la chaîne d'approvisionnement?	Maestrani dispose d'un système de vérification/d'audit interne complet en ce sens que l'entreprise interroge systématiquement ses fournisseurs et ses sous-traitants sur les violations potentielles des droits humains par le biais d'un questionnaire aux fournisseurs. De plus, l'entreprise dispose, pour les produits certifiés, d'un système de vérification/d'audit interne via les fournisseurs.

Existe-t-il, dans la chaîne d'approvisionnement de l'entreprise, UN DISPOSITIF POUR PORTER PLAINTES ET OBTENIR UNE AIDE JURIDIQUE (grievance mechanism) et existe-t-il, au sein de l'entreprise, un MÉCANISME POUR RECENSER LES VIOLATIONS DES DROITS HUMAINS ET DES DROITS DU TRAVAIL DANS LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT (non-compliance reporting mechanism)?	Maestrani n'achète pas de fèves de cacao. Elle ne dispose donc pas d'un dispositif pour porter plainte et obtenir une aide juridique et n'en exige pas des fournisseurs. Des violations des droits humains et des droits du travail dans la chaîne d'approvisionnement sont constatées par le biais du questionnaire aux fournisseurs et de la certification Fairtrade.
Un PLAN D'ACTIONS CORRECTIVES (corrective action plan) a-t-il été établi et mis en œuvre?	Maestrani n'achète pas de fèves de cacao. Elle ne formule donc pas de mesures correctives systématiques et n'en exige pas des fournisseurs. Par le biais de la norme Fairtrade, des mesures sont cependant formulées et mises en œuvre dans le cas où des violations des droits humains et des droits du travail sont constatées lors d'audits. Cela concerne 30 % du cacao (matière première).

TRANSPARENCE & COMMUNICATION

L'ENTREPRISE A-T-ELLE RÉPONDU AU QUESTIONNAIRE?	Maestrani a répondu au questionnaire et livré quelques informations et documents supplémentaires.
L'entreprise a-t-elle FOURNI DES INFORMATIONS SUR LE MONTANT DES PRIMES?	Comme l'entreprise ne fait pas de versement direct, nous ne savons pas quel est le montant des primes que les fournisseurs de Maestrani versent aux paysans.
La TRANSPARENCE EST-ELLE GARANTIE pour ce qui est des DONNÉES concrètes de l'entreprise?	La communication sur le chiffre d'affaires annuel, les bénéfices et le volume de production n'est que partiellement transparente.
L'entreprise publie-t-elle UN RAPPORT (ANNUEL) SUR LA DURABILITÉ?	Au 1 ^{er} janvier 2012, Maestrani disposait d'une ébauche de rapport sur la durabilité qui n'était accessible qu'aux fournisseurs stratégiques et en apporte la preuve. Le rapport sur la durabilité sera accessible publiquement dès l'été 2013.
L'entreprise publie-t-elle DES RAPPORTS DE VÉRIFICATION INDÉPENDANTS?	Les organes de certification publient des rapports de vérification indépendants sur Maestrani.

LES PIONNIÈRES

LES PRUDENTES

LES INDIFFÉRENTES

LES OPAQUES

Commentaire de la DB

Maestrani a répondu au questionnaire ainsi qu'aux questions que nous lui avons posées par la suite.

Maestrani n'achète pas de fèves de cacao, mais élabore son chocolat à partir de produits intermédiaires comme du beurre de cacao et de la pâte de cacao.

La part des matières premières traçables est relativement grande (72 %). Au cours des deux prochaines années, cette part devrait passer à 100 %. Aujourd'hui, 30 % du cacao utilisé (matière première) est certifié commerce équitable. En outre, 40 % provient d'entreprises

de transformation en Indonésie, dont Maestrani connaît les partenaires. Cette part du cacao n'est pas certifiée, mais elle est traçable grâce à un questionnaire (accessible au public) que les fournisseurs doivent remplir. Afin de garantir le respect, par les fournisseurs et les sous-traitants, de normes écologiques et sociales sur une base volontaire, Maestrani a effectué, en collaboration avec l'Université de Saint-Gall, une étude portant sur les instruments pouvant être utilisés. Le questionnaire à l'intention des fournisseurs fait partie de ces instru-

ments. Toutefois, ce questionnaire ne couvre pas certains aspects importants. Ainsi, il exige le respect des normes en matière de santé et de sécurité et interdit l'exploitation des enfants et le travail forcé, mais il ne mentionne pas le paiement d'un prix minimum, les préfinancements, le calcul et le paiement d'un salaire de subsistance ni la diversification des cultures.

Le fait que l'entreprise collabore depuis de nombreuses années avec le système de certification Fairtrade (Max Havelaar) et que, plus récemment, elle ait cherché

à mettre en place un système alternatif, traduit un certain engagement de sa part. Toutefois, pour respecter les normes, Maestrani devra faire de gros efforts au cours des prochaines années. Cette remarque vaut particulièrement pour le questionnaire à l'intention des fournisseurs (maintien, efficacité, mise en œuvre et crédibilité) et pour la traçabilité de la pâte de cacao – dont la chaîne d'approvisionnement n'est actuellement pas transparente.



Chocolat Frey SA a été fondée en 1887 et reprise par Migros en 1950. Elle est aujourd'hui à 100 % une filiale de Migros. Elle produit pour le marché suisse et, depuis les années 1980, pour l'export aussi. Par le biais des magasins Migros, Chocolat Frey propose aux consommateurs des chewing-gums et une vaste gamme de produits chocolatés. Des plaques de chocolat Fairtrade (Max Havelaar) et Bio font partie de l'assortiment, mais il existe surtout un grand choix de chocolat certifié UTZ.

Avec 839 collaborateurs et collaboratrices, un chiffre d'affaires annuel de près de 400 millions de francs, une distribution de 38 550 tonnes de produits chocolatés et une part de marché de 38,2 %, Frey est le numéro un du marché intérieur suisse du chocolat.

Profil de l'entreprise

NOM DE L'ENTREPRISE	CHOCOLAT FREY SA
SIÈGE de l'entreprise	Buchs AG
ANNÉE DE FONDATION	1887
PROPRIÉTAIRE de l'entreprise	Fédération des coopératives Migros
NOM DU PDG/DU GÉRANT	Hans-Ruedi Christen
CHIFFRE D'AFFAIRES 2011 (dans le monde)	399 mio de CHF
DOMAINES D'ACTIVITÉS	Commerce de gros et de détail; fabrication de produits chocolatés pour sa propre marque et pour d'autres entreprises. Chocolat Frey élabore aussi des produits finis industriels.
MARQUES DE CHOCOLAT	La marque Frey ainsi que différents labels privés.
PRODUCTION DE CHOCOLAT (en tonnes)	2011 : 38 548 tonnes, 2010 : 37 985 tonnes

Engagement de l'entreprise pour l'amélioration des conditions de travail et pour le respect des droits humains dans la production de cacao durant l'année 2011

CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT ET ANALYSE DES RISQUES	
TRAÇABILITÉ	<ul style="list-style-type: none"> – 19 % du cacao (matière première) des produits chocolatés était traçable jusqu'aux producteurs au 1.1.2012. A la fin de 2012, le pourcentage s'élève à 70 %. – 31,5 % des fèves de cacao achetées sont traçables jusqu'aux producteurs. – 0 % du beurre de cacao est traçable jusqu'aux producteurs. A la fin de 2012, une partie du beurre de cacao était traçable. – 100 % de la couverture est traçable jusqu'aux producteurs. – Chocolat Frey n'achète pas de pâte de cacao. – Chocolat Frey connaît les pays d'origine du cacao (matière première) à 100 %.
OBJECTIFS d'ici à 2015	D'ici à 2015, 90 % du cacao doit être traçable.
Informations sur la CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT	Chocolat Frey affirme qu'il existe une liste des acteurs pour une partie de la chaîne d'approvisionnement du cacao qui aurait été saisie dans un système interne, mais n'en apporte pas la preuve.
ANALYSE DES RISQUES (violations des droits humains et des droits du travail)	Chocolat Frey affirme qu'il existe une analyse des violations des droits humains et des droits du travail potentielles et effectives dans la chaîne d'approvisionnement et en apporte la preuve.

STRATÉGIE & MESURES	
L'entreprise dispose-t-elle d'un CODE DE CONDUITE POUR LES FOURNISSEURS ?	Chocolat Frey dispose d'un code de conduite pour les fournisseurs. Il est accessible publiquement.
Le code de conduite inclut-il les NORMES FONDAMENTALES DE L'OIT ?	Le code de conduite pour les fournisseurs de Chocolat Frey inclut les huit normes fondamentales de l'OIT.
L'entreprise a-t-elle pris des MESURES pour SOUTENIR la MISE EN ŒUVRE du CODE DE CONDUITE pour les fournisseurs et les producteurs de cacao ?	Chocolat Frey affirme avoir pris des mesures pour soutenir la mise en œuvre de son code de conduite, mais n'en apporte pas la preuve.
L'entreprise a-t-elle fait TRADUIRE son code de conduite dans la plupart des LANGUES des PAYS DE PRODUCTION ?	Chocolat Frey a traduit son code de conduite dans la plupart des langues des produits de production.
L'entreprise s'assure-t-elle que les FOURNISSEURS , les SOUS-TRAITANTS et les GROUPES DE PRODUCTEURS DE CACAO s'engagent à respecter son code de conduite ?	Chocolat Frey affirme que le respect de son code de conduite est assuré dans les contrats avec les fournisseurs, les sous-traitants et les producteurs de cacao.
L'entreprise dispose-t-elle d'une STRATÉGIE SUR LA DURABILITÉ ?	Chocolat Frey affirme disposer d'une stratégie sur la durabilité, mais n'en apporte pas la preuve. Une version raccourcie sera mise sous peu à disposition.

POLITIQUE DE PRIX ÉQUITABLE et PRÉFINANCEMENTS	Chocolat Frey verse des primes pour le cacao dans le cadre de la certification UTZ. Elles couvrent 19 % du cacao (matière première). L'entreprise n'accorde pas de préfinancement pour les producteurs de cacao.
L'entreprise prend-elle des mesures pour LIMITER LES RISQUES D'INVESTISSEMENT DES PRODUCTEURS DE CACAO ET POUR LEUR ASSURER DES INFORMATIONS SUR LE MARCHÉ?	Chocolat Frey prend des mesures dans le cadre d'UTZ pour limiter les risques d'investissement, mais pas pour assurer l'accès aux informations du marché. Les mesures pour limiter les risques d'investissement comprennent des contrats à long terme, la prise en charge partielle des coûts supplémentaires et des primes fixes.
DEPUIS QUAND L'ENTREPRISE COLLABORE-T-ELLE AVEC LES PRODUCTEURS DE CACAO?	Chocolat Frey collabore depuis moins de 2 ans avec 100 % des producteurs.
L'entreprise produit-elle des ÉTUDES pertinentes pour le secteur du cacao?	Chocolat Frey ne réalise pas d'étude et n'en finance aucune.
L'entreprise prend-elle des mesures pour ÉVITER les RISQUES POUR LA SANTÉ des producteurs de cacao?	Chocolat Frey prend des mesures dans le cadre du programme UTZ pour éviter les risques pour la santé des producteurs de cacao. Cela concerne 19 % du cacao (matière première).
L'entreprise prend-elle des MESURES SUPPLÉMENTAIRES POUR LUTTER CONTRE LE TRAVAIL DES ENFANTS, LA TRAITE DES ÊTRES HUMAINS ET LE TRAVAIL FORCÉ auprès des producteurs de cacao?	Chocolat Frey ne prend pas de mesures supplémentaires, en plus de celles des organisations de certification, pour lutter contre le travail des enfants, la traite des êtres humains et le travail forcé.
L'entreprise soutient-elle des PROJETS DE FORMATION CONTINUE OU DE FORMATION POUR LES PAYSANS?	Chocolat Frey soutient des projets de formation continue et de formation pour les paysans dans le cadre d'UTZ.

VÉRIFICATION & NORMES

L'entreprise est-elle membre d'une INITIATIVE PATRONALE ET D'UNE INITIATIVE MULTIPARTITE?	Chocolat Frey est membre de la World Cocoa Foundation, mais pas d'une initiative multipartite.
L'entreprise travaille-t-elle avec un ORGANE DE CERTIFICATION EXTERNE?	Chocolat Frey collabore avec UTZ.
L'entreprise dispose-t-elle d'un SYSTÈME DE VÉRIFICATION/D'AUDIT INTERNE pour contrôler des violations des droits humains et du travail potentielles et effectives dans la chaîne d'approvisionnement?	Chocolat Frey dispose d'un système de vérification interne. Pour l'instant, il s'agit avant tout d'un système de vérification, un système d'audit/de contrôle est en cours d'élaboration.

<p>Existe-t-il, dans la chaîne d'approvisionnement de l'entreprise, UN DISPOSITIF POUR PORTER PLAINTÉ ET OBTENIR UNE AIDE JURIDIQUE (grievance mechanism) et existe-t-il, au sein de l'entreprise, un MÉCANISME POUR RECENSER LES VIOLATIONS DES DROITS HUMAINS ET DES DROITS DU TRAVAIL DANS LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT (non-compliance reporting mechanism)?</p>	<p>Chocolat Frey ne dispose pas d'un dispositif pour porter plainte et obtenir une aide juridique. Pour la part de cacao certifiée UTZ, il existe un mécanisme qui recense les violations des droits humains et des droits du travail dans la chaîne d'approvisionnement.</p>
<p>Un PLAN D' ACTIONS CORRECTIVES (corrective action plan) a-t-il été établi et mis en œuvre ?</p>	<p>Chocolat Frey ne formule aucune mesure corrective propre et n'en met pas en œuvre. Par le biais de la norme UTZ en revanche, des mesures sont formulées et mises en œuvre, dans le cas où des violations des droits humains et des droits du travail sont constatées lors d'audits. Si des violations sont constatées, Chocolat Frey exige des acteurs concernés dans la chaîne d'approvisionnement de prendre les mesures adéquates.</p>

TRANSPARENCE & COMMUNICATION

<p>L'ENTREPRISE A-T-ELLE RÉPONDU AU QUESTIONNAIRE?</p>	<p>Chocolat Frey a répondu en grande partie au questionnaire, mais n'a fourni que quelques informations et documents supplémentaires.</p>
<p>L'entreprise a-t-elle FOURNI DES INFORMATIONS SUR LE MONTANT DES PRIMES?</p>	<p>Chocolat Frey a fourni des informations sur le montant des primes.</p>
<p>La TRANSPARENCE EST-ELLE GARANTIE pour ce qui est des DONNÉES concrètes de l'entreprise?</p>	<p>La communication sur le chiffre d'affaires annuel, les bénéfices et le volume de production est partiellement transparente.</p>
<p>L'entreprise publie-t-elle UN RAPPORT (ANNUEL) SUR LA DURABILITÉ?</p>	<p>Chocolat Frey ne publie pas de rapport annuel sur la durabilité.</p>
<p>L'entreprise publie-t-elle DES RAPPORTS DE VÉRIFICATION INDÉPENDANTS?</p>	<p>Chocolat Frey ne publie pas de rapport de vérification indépendant.</p>

LES PIONNIÈRES

LES PRUDENTES

LES INDIFFÉRENTES

LES OPAQUES

Commentaire de la DB

Chocolat Frey a répondu au questionnaire ainsi qu'aux questions que nous lui avons posées par la suite.

Chez Chocolat Frey, certains progrès ont été réalisés au cours des quatre dernières années. L'entreprise a créé un service pour l'approvisionnement durable, a opté en faveur d'un système de certification de la traçabilité du cacao et tente de mettre en place un système de paiement transparent qui doit garantir que la plus grande part possible des primes est versée aux producteurs de cacao. Toutefois, il faut du temps pour passer d'un approvisionnement traditionnel à un approvisionnement durable. Chocolat Frey ne fait pas partie des entre-

prises pionnières en matière de commerce équitable ni de celles qui ont décidé, parmi les premières, de passer rapidement à un approvisionnement durable. Par conséquent, lors de l'enquête réalisée en 2011, seuls 19% du cacao (matière première) était traçable et certifié. Or, la stratégie, les mesures et le système de vérification qui sont décrits dans le profil de l'entreprise et qui ont été mis en place pour lutter contre les violations des droits humains et des droits du travail dans la chaîne d'approvisionnement ne valent que pour cette toute petite part de cacao, sur l'ensemble du cacao utilisé. C'est l'une des principales raisons pour lesquelles l'entreprise, malgré

ses efforts, fait encore partie des «indifférentes». Il faut néanmoins relever que, déjà à la fin de 2012, 70 % du cacao (matière première) était traçable et certifié, ce qui montre que ses efforts portent des fruits. L'entreprise est sur la bonne voie afin de rendre crédible son engagement pour l'amélioration des conditions de travail et le respect des droits humains.

Malgré ces évolutions positives, il ne faut pas oublier que les normes de certification ne garantissent pas des conditions de travail plus équitables et n'incluent pas toutes les mesures pour éviter les violations des droits humains. L'exploitation des enfants nécessite, en particulier, des mesures supplémentaires.

En outre, l'une des grandes faiblesses de la norme UTZ, sur laquelle s'appuie Chocolat Frey, vient du fait qu'aucun prix minimum n'est défini. Si le prix du cacao

baisse sur le marché mondial, le prix du cacao certifié UTZ baisse lui aussi, sans qu'un seuil minimal puisse l'empêcher de s'effondrer. De plus, dans ce système, il n'y a pas de primes fixes sur lesquelles les producteurs de cacao peuvent compter. Selon la norme UTZ, la prime de qualité peut être négociée. Ainsi, le producteur qui offre du cacao de bonne qualité et est doué pour les négociations peut obtenir une prime plus élevée. A l'inverse, il se peut que celui qui offre du cacao d'une qualité moyenne et ne sait négocier qu'à moitié reçoive une prime qui ne couvre pas le financement de la certification et ne correspond pas à un salaire de subsistance. Il reste à espérer que Chocolat Frey garde à leur niveau actuel les primes telles qu'elles ont été négociées pour un temps, au moins.



Nestlé est le plus grand producteur de denrées alimentaires de par le monde. En Suisse, l'entreprise emploie quelque 9 700 collaborateurs et collaboratrices. Elle a réalisé, en 2011, un chiffre d'affaires de 1,8 milliard de francs.

Nestlé présente une vaste gamme de produits chocolatés. Sous la marque Cailler, qu'elle a reprise en 1929, l'entreprise offre, en Suisse, des plaques de chocolat, des pralinés, des napolitains, du cacao en poudre ainsi que d'autres produits. Dans la gamme vendue ici, on ne trouve pas de chocolat équitable.

Nestlé est connue dans le monde entier grâce à ses propres marques (par exemple KitKat), mais elle reprend aussi des marques locales.

Profil de l'entreprise

NOM DE L'ENTREPRISE	NESTLÉ SA
SIÈGE de l'entreprise	Vevey VD
ANNÉE DE FONDATION	1866
PROPRIÉTAIRE de l'entreprise	Société cotée en Bourse
NOM DU PDG/DU GÉRANT	Paul Bulcke
CHIFFRE D'AFFAIRES 2011 (dans le monde)	83,6 mia de CHF (total) 9,65 mia de CHF (chocolat et sucreries)
DOMAINES D'ACTIVITÉS	Commerce de détail
MARQUES DE CHOCOLAT	Aero, Cailler, Crunch, KitKat, Orion, Smarties, Nestlé Toll House, Wonka.
PRODUCTION DE CHOCOLAT (en tonnes)	2011 : inconnu, 2010 : inconnu
ACHAT DE FÈVES DE CACAO (en tonnes)	2011 : 400 000 tonnes

Engagement de l'entreprise pour l'amélioration des conditions de travail et pour le respect des droits humains dans la production de cacao durant l'année 2011

CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT ET ANALYSE DES RISQUES	
TRAÇABILITÉ	<ul style="list-style-type: none"> – 10 % du cacao (matière première) des produits chocolatés est traçable jusqu'aux producteurs (11 % à la fin de 2012). – Pas d'information sur la traçabilité des fèves de cacao. – Pas d'information sur la traçabilité du beurre de cacao. – Pas d'information sur la traçabilité de la pâte de cacao. – Pas d'information sur la traçabilité de la couverture. – L'entreprise connaît les pays d'origine du cacao (matière première) à 90 %.

OBJECTIFS d'ici à 2015	24 % du cacao doit être traçable d'ici à 2015.
Informations sur la CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT	Au 1 ^{er} janvier 2012, l'entreprise affirmait disposer d'une liste regroupant globalement tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement du cacao, mais elle n'en a pas apporté la preuve. Dans le cadre des rapports de la Fair Labor Association mandatés par Nestlé et publiés en juin 2012, une liste systématique regroupant les acteurs de la chaîne d'approvisionnement de Nestlé a été établie. Elle couvre 75 % des matières premières achetées par l'entreprise.
ANALYSE DES RISQUES (violations des droits humains et des droits du travail)	Au 1 ^{er} janvier 2012, l'entreprise ne disposait pas d'une analyse des violations des droits humains et des droits du travail potentielles et effectives dans la chaîne d'approvisionnement. Dans le cadre des rapports de la Fair Labor Association mandatés par Nestlé et publiés en juin 2012, une analyse sur l'exploitation des enfants et d'autres violations des droits humains a été réalisée.

STRATÉGIE & MESURES

L'entreprise dispose-t-elle d'un CODE DE CONDUITE POUR LES FOURNISSEURS ?	Nestlé dispose d'un code de conduite pour les fournisseurs. Le code de conduite est accessible au public.
Le code de conduite inclut-il les NORMES FONDAMENTALES DE L'OIT ?	Le code de conduite de Nestlé inclut les huit normes fondamentales de l'OIT.
L'entreprise a-t-elle pris des MESURES pour SOUTENIR la MISE EN ŒUVRE du CODE DE CONDUITE pour les fournisseurs et les producteurs de cacao ?	Au 1 ^{er} janvier 2012, Nestlé n'avait pas pris de mesures pour soutenir les producteurs de cacao et les fournisseurs dans la mise en œuvre du code de conduite. Depuis octobre 2012, un code de conduite simplifié et illustré est disponible pour les paysans.
L'entreprise a-t-elle fait TRADUIRE son code de conduite dans la plupart des LANGUES des PAYS DE PRODUCTION ?	Nestlé a traduit son code de conduite dans la plupart des langues des pays de production.
L'entreprise s'assure-t-elle que les FOURNISSEURS , les SOUS-TRAITANTS et les GROUPES DE PRODUCTEURS DE CACAO s'engagent à respecter son code de conduite ?	Nestlé avoue que le respect de son code de conduite est assuré seulement dans les contrats avec les fournisseurs, mais pas avec les sous-traitants ni avec les groupes de producteurs de cacao. Dans le cadre de son «Plan cacao» ¹ , Nestlé s'engage à faire respecter son code de conduite par les groupes de producteurs de cacao.
L'entreprise dispose-t-elle d'une STRATÉGIE SUR LA DURABILITÉ ?	L'entreprise affirme disposer d'une stratégie sur la durabilité (avec des indicateurs mesurables) et en apporte la preuve.
POLITIQUE DE PRIX ÉQUITABLE et PRÉFINANCEMENTS	Nestlé verse des primes pour le cacao et accorde des préfinancements aux producteurs dans le cadre de son «Plan cacao». Nous ne savons pas quelle est la part du cacao concernée par ces mesures.

¹ Le «Plan cacao» de Nestlé (Nestlé Cocoa Plan) a pour objectif d'augmenter la quantité disponible de cacao issu d'une production durable. Le programme soutient les paysans et les collectivités par des formations et une protection économique sur le long terme. A la fin de 2011, 10% du cacao utilisé par Nestlé était couvert par ce programme.

L'entreprise prend-elle des mesures pour LIMITER LES RISQUES D'INVESTISSEMENT DES PRODUCTEURS DE CACAO ET POUR LEUR ASSURER DES INFORMATIONS SUR LE MARCHÉ?	Dans le cadre de son «Plan cacao», Nestlé prend des mesures partielles pour limiter les risques d'investissement par le biais de préfinancements et de contrats à long terme. En revanche, l'accès aux informations sur le marché n'est pas garanti.
DEPUIS QUAND L'ENTREPRISE COLLABORE-T-ELLE AVEC LES PRODUCTEURS DE CACAO?	Nestlé travaille depuis 2 à 5 ans avec 10 % des producteurs. Elle ne donne aucune information pour les 90 % restants.
L'entreprise produit-elle des ÉTUDES pertinentes pour le secteur du cacao?	Nestlé commande elle-même des études. L'entreprise dispose d'un centre de recherche et développement en Côte d'Ivoire.
L'entreprise prend-elle des mesures pour ÉVITER les RISQUES POUR LA SANTÉ des producteurs de cacao?	Dans le cadre de son «Plan cacao», Nestlé prend des mesures pour éviter les risques pour la santé des producteurs de cacao. De plus, l'entreprise encourage, dans le cadre d'un partenariat avec la Croix-Rouge, des projets sanitaires dans des communes de Côte d'Ivoire. Nous ne savons pas quelle part du cacao est concernée par ces mesures.
L'entreprise prend-elle des MESURES SUPPLÉMENTAIRES POUR LUTTER CONTRE LE TRAVAIL DES ENFANTS, LA TRAITE DES ÊTRES HUMAINS ET LE TRAVAIL FORCÉ auprès des producteurs de cacao?	Jusqu'au 1 ^{er} janvier 2012, dans le cadre de l'International Cocoa Initiative, Nestlé a pris des mesures supplémentaires minimales pour lutter contre le travail des enfants, la traite des êtres humains et le travail forcé. Toutefois, en 2012, l'entreprise a rédigé un rapport intitulé «The Nestlé Commitment on Child Labour in Agricultural Supply Chains», mandaté la FLA pour établir un rapport et diligenter un plan d'action dès qu'elle a eu connaissance des résultats. Les premiers résultats de la mise en œuvre du plan d'action sont attendus. A l'avenir, l'entreprise compte développer des mesures de vérification et un système de réparation pour le travail d'enfants abusif.
L'entreprise soutient-elle des PROJETS DE FORMATION CONTINUE OU DE FORMATION POUR LES PAYSANS?	Dans le cadre de son «Plan cacao», l'entreprise soutient des projets de formation continue et de formation pour les paysans. Toutefois, ces formations ne couvrent qu'une petite partie des familles de producteurs du cacao utilisé par l'entreprise.

VÉRIFICATION & NORMES

L'entreprise est-elle membre d'une INITIATIVE PATRONALE ET D'UNE INITIATIVE MULTIPARTITE?	Nestlé est membre de la World Cocoa Foundation, de l'International Cocoa Initiative et de la Fair Labor Association.
L'entreprise travaille-t-elle avec un ORGANE DE CERTIFICATION EXTERNE?	Nestlé travaille avec Fairtrade (1 %) et UTZ (6 %).
L'entreprise dispose-t-elle d'un SYSTÈME DE VÉRIFICATION/D'AUDIT INTERNE pour contrôler des violations des droits humains et du travail potentielles et effectives dans la chaîne d'approvisionnement?	Nestlé dispose d'un système de vérification/d'audit interne limité dans le cadre de son programme «Responsible Sourcing Audit». Ce programme est en cours d'organisation.

Existe-t-il, dans la chaîne d'approvisionnement de l'entreprise, UN DISPOSITIF POUR PORTER PLAINTE ET OBTENIR UNE AIDE JURIDIQUE (grievance mechanism) et existe-t-il, au sein de l'entreprise, un MÉCANISME POUR RECENSER LES VIOLATIONS DES DROITS HUMAINS ET DES DROITS DU TRAVAIL DANS LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT (non-compliance reporting mechanism)?	Nestlé dispose aussi bien d'un dispositif pour porter plainte et obtenir une aide juridique, appelé «Nestlé Integrity Reporting System», que d'un mécanisme pour recenser les violations des droits humains et des droits du travail dans la chaîne d'approvisionnement. Ce dernier est récent. Il est actuellement testé en Côte d'Ivoire.
Un PLAN D'ACTIONS CORRECTIVES (corrective action plan) a-t-il été établi et mis en œuvre ?	Nestlé établit et met en œuvre systématiquement des mesures correctives dans les cas où des audits internes font état de violations des droits humains et des droits du travail.

TRANSPARENCE & COMMUNICATION

L'ENTREPRISE A-T-ELLE RÉPONDU AU QUESTIONNAIRE?	Nestlé a répondu en partie au questionnaire et fourni des informations et des documents supplémentaires partiellement pertinents.
L'entreprise a-t-elle FOURNI DES INFORMATIONS SUR LE MONTANT DES PRIMES?	L'entreprise a fourni des informations incomplètes sur le montant des primes.
La TRANSPARENCE EST-ELLE GARANTIE pour ce qui est des DONNÉES concrètes de l'entreprise?	La communication sur le chiffre d'affaires annuel, les bénéfices et le volume de production n'est que partiellement transparente.
L'entreprise publie-t-elle UN RAPPORT (ANNUEL) SUR LA DURABILITÉ?	Nestlé publie un rapport annuel sur la durabilité et en apporte la preuve.
L'entreprise publie-t-elle DES RAPPORTS DE VÉRIFICATION INDÉPENDANTS?	Jusqu'au 1 ^{er} janvier 2012, Nestlé n'avait pas publié de rapport de vérification indépendant. La FLA publiera à l'avenir des rapports de vérification indépendants.

LES PIONNIÈRES

LES PRUDENTES

LES INDIFFÉRENTES

LES OPAQUES

Commentaire de la DB

Nestlé a répondu au questionnaire ainsi qu'aux questions que nous lui avons posées par la suite.

En comparaison avec les questionnaires passés, les résultats de celui-ci sont en progrès. De manière générale, nous constatons que l'entreprise a davantage communiqué avec les organisations non gouvernementales, ces deux dernières années. Cette fois, la DB a eu plus de facilité à obtenir des données comparables. Il ne faut toutefois pas oublier que les informations transmises restent très contrôlées.

Nestlé a lancé le Plan Cacao en 2009. Les objectifs sont entre autres de resserrer la chaîne d'approvisionnement, d'augmenter les récoltes et d'obtenir une hausse du volume de cacao qui soit traçable et en partie certifié. Le programme soutient les familles de paysans et leurs

communautés par le biais de formations et d'une protection économique à long terme. Nestlé affirme collaborer étroitement avec les personnes engagées tout au long de la chaîne d'approvisionnement, afin d'assurer la fourniture d'un cacao durable. Au début de 2012, 10 % des besoins en cacao de Nestlé provenaient de paysannes et de paysans intégrés dans le Plan Cacao. Ce pourcentage devrait s'élever à 15 % d'ici à 2013 et à 24 % en 2015. Depuis janvier 2013, à peine 3 % du cacao (matière première) que Nestlé utilise est certifié Fairtrade (Max Havelaar). Cela concerne la production de KitKat en Irlande et au Royaume-Uni.

La hausse de rendement ambitionnée par Nestlé pour la culture du cacao dans le cadre du Plan Cacao pose la question de savoir comment les familles de paysans vont

gérer la charge de travail croissante qu'une augmentation de la production va impliquer. Comme il manque des forces de travail dans les régions de culture, on peut se demander si le problème de l'exploitation des enfants et des travailleurs immigrés ne se retrouve pas ainsi accentué. L'avenir dira si l'investissement évalué par Nestlé ne sera effectivement que de courte durée et si l'objectif d'une productivité augmentée pourra vraiment être atteint avec une réduction de la charge de travail. La menace d'une baisse du prix qui aurait pour conséquence un excédent d'offre de cacao par l'augmentation du rendement ne peut toutefois pas être conjurée ni par Nestlé ni par les autres entreprises qui comptent sur une hausse de la productivité.

C'est pourquoi il serait important que le Plan Cacao soit accompagné d'une politique de prix équitable et stable. Malheureusement, il manque, dans le plan, un prix minimum, des primes fixes ainsi que le calcul et le versement d'un salaire de subsistance. L'entreprise promet cependant de payer plus si la qualité du cacao est d'un niveau élevé. Mais, sans prix minimum, le prix du cacao de qualité peut aussi chuter de manière incontrôlée.

Depuis son lancement en 2009, le Plan Cacao s'est développé positivement. Mais, comme Nestlé n'a abordé les problèmes de la chaîne d'approvisionnement qu'à partir de ce moment-là, il faudra attendre encore des années jusqu'à ce qu'une part importante de familles de cultivateurs de cacao engagées dans la chaîne d'approvisionnement puisse profiter du nouveau système.

En complément au développement du Plan Cacao, Nestlé collabore depuis l'été 2012 avec la Fair Labor Association (FLA), afin d'assurer la livraison de cacao cultivé durablement en provenance de Côte d'Ivoire. L'entreprise a annoncé qu'elle allait davantage intégrer les communautés locales dans la prévention du travail des enfants. Cela devrait passer entre autres par la sensibilisation et la formation de collaborateurs et de cultivateurs de cacao, de sorte que les dangers potentiels pour les enfants soient reconnus tôt et qu'une intervention ciblée soit rapidement possible. Pour cela, Nestlé a développé un plan d'action qui se base sur l'analyse de la chaîne d'approvisionnement en Côte d'Ivoire menée par la FLA en 2012. De là, des mesures pour lutter contre le travail des enfants vont être décidées, y compris une représentation schématique du code de conduite pour

les fournisseurs de Nestlé, destiné à ses partenaires de la chaîne d'approvisionnement. Ce code de conduite pour les fournisseurs est en passe d'être finalisé et devrait être distribué à 25 000 paysannes et paysans de Côte d'Ivoire. Il est particulièrement réjouissant que l'entreprise ait été la première à analyser en détail une partie de sa chaîne d'approvisionnement. Car le problème du travail des enfants, qui va de pair avec les violations des droits humains et des droits du travail, pouvait être repéré précisément. C'est de cette manière qu'il devient possible de prendre des mesures ciblées contre l'exploitation des enfants. Nestlé est encore une débutante dans ce domaine. Mais, avec l'analyse mentionnée plus haut, l'entreprise a toutefois développé un instrument qui permet de mettre sur pied un système de vérification fondé pouvant intervenir là où les violations des droits humains ont lieu. Maintenant, il s'agit de le mettre en œuvre et de l'appliquer à grande échelle.

Et ce sera le grand défi de l'année à venir. L'entreprise n'a un aperçu que d'une toute petite partie de sa chaîne d'approvisionnement. Toutes les familles de cultivateurs de cacao doivent être atteintes, y compris celles qui n'appartiennent ni à une coopérative ni à d'autres formes d'organisation, celles qui vivent loin des grandes villes et dont les communes et les plantations sont difficilement accessibles. Cela concerne presque 90 % des cultivateurs de cacao qui produisent pour Nestlé et dont l'entreprise ignore complètement l'existence.

Avec sa puissance de marché, Nestlé contribue en outre à un problème structurel dans le secteur du cacao. Plus de deux millions de cultivateurs de cacao, à peine connectés, vivent en Afrique de l'Ouest. Ils affrontent cinq à dix entreprises de transformation et de distribution transnationales dont les connaissances du marché, du commerce et de la recherche peuvent être mises en œuvre ensemble. Ce fossé du savoir renforce la relation de dépendance des familles de paysans envers les entreprises.

Nestlé fait partie avec Mars, Kraft Foods (aujourd'hui Mondelez), Ferrero et Hershey des plus grands fabricants de chocolat de marque du monde et porte ainsi une lourde responsabilité dans le respect des droits humains et des droits du travail dans la chaîne d'approvisionnement.



Le fabricant de chocolat suisse Lindt & Sprüngli élabore une vaste palette de produits pour la distribution tant suisse qu'internationale, dont le fameux lapin de Pâques doré avec sa clochette et les boules Lindor. L'assortiment de Lindt & Sprüngli ne comprend pas de chocolat certifié Fair-trade. Avec des représentations et des fabriques dans le monde entier et quelque 7 780 collaborateurs et collaboratrices (moyenne 2011), Lindt fait partie des plus grands fabricants de chocolat suisses.

Profil de l'entreprise

NOM DE L'ENTREPRISE	CHOCOLADEFABRIKEN LINDT & SPRÜNGLI SA
SIÈGE de l'entreprise	Kilchberg ZH
ANNÉE DE FONDATION	1845
PROPRIÉTAIRE de l'entreprise	Société anonyme, holding (cotée à la Bourse suisse)
NOM DU PDG/DU GÉRANT	Ernst Tanner
CHIFFRE D'AFFAIRES 2011 (dans le monde)	2,489 mia de CHF
DOMAINES D'ACTIVITÉS	Commerce de détail
MARQUES DE CHOCOLAT	Lindt (international), Ghirardelli (USA), Caffarel (Italie), Hofbauer (Autriche), Küfferle (Autriche).
PRODUCTION DE CHOCOLAT (en tonnes)	Inconnu

Engagement de l'entreprise pour l'amélioration des conditions de travail et pour le respect des droits humains dans la production de cacao durant l'année 2011

CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT ET ANALYSE DES RISQUES	
TRAÇABILITÉ	<ul style="list-style-type: none"> – 45 % environ du cacao (matière première) des produits chocolatés est traçable jusqu'aux producteurs. – 55–65 % des fèves achetées sont traçables jusqu'aux producteurs. – 0 % du beurre de cacao est traçable jusqu'aux producteurs. – Lindt & Sprüngli n'achète pas de pâte de cacao. – Lindt & Sprüngli n'achète pas de couverture. – Lindt & Sprüngli livre des informations exactes sur les pays d'origine de 50 % du cacao (matière première). Les pays d'origine des 50 % restants de ces pays sont connus de l'entreprise, mais pas rendus publics.
OBJECTIFS d'ici à 2015	Lindt & Sprüngli ne livre aucune information concernant les objectifs pour 2015, mais annonce vouloir assurer la traçabilité de 100 % des provenances d'ici à 2020. Les partenaires ne sont pas encore connus. Lindt & Sprüngli s'engage à faire vérifier le réseau actuel de fournisseurs au Ghana entre 2012 et 2016.

Informations sur la CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT	Lindt & Sprüngli affirme qu'il existe une liste de tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement, mais n'en apporte pas la preuve.
ANALYSE DES RISQUES (violations des droits humains et des droits du travail)	Lindt & Sprüngli affirme qu'il existe une analyse complète des violations des droits humains et des droits du travail potentielles et effectives dans la chaîne d'approvisionnement, mais n'en apporte pas la preuve.

STRATÉGIE & MESURES

L'entreprise dispose-t-elle d'un CODE DE CONDUITE POUR LES FOURNISSEURS ?	Lindt & Sprüngli dispose d'un code de conduite pour les fournisseurs. Il est accessible publiquement.
Le code de conduite inclut-il les NORMES FONDAMENTALES DE L'OIT ?	Le code de conduite pour les fournisseurs de Lindt & Sprüngli inclut les huit normes fondamentales de l'OIT.
L'entreprise a-t-elle pris des MESURES pour SOUTENIR la MISE EN ŒUVRE du CODE DE CONDUITE pour les fournisseurs et les producteurs de cacao ?	Lindt & Sprüngli ne formule aucune mesure pour soutenir la mise en œuvre du code de conduite pour les fournisseurs.
L'entreprise a-t-elle fait TRADUIRE son code de conduite dans la plupart des LANGUES des PAYS DE PRODUCTION ?	Lindt & Sprüngli a en partie traduit le code de conduite dans les langues des pays de production.
L'entreprise s'assure-t-elle que les FOURNISSEURS , les SOUS-TRAITANTS et les GROUPE DE PRODUCTEURS DE CACAO s'engagent à respecter son code de conduite ?	Lindt & Sprüngli affirme que le respect du code de conduite auprès des fournisseurs, des sous-traitants et des producteurs de cacao est assuré dans le contrat de vente. Mais cela n'est pas valable pour les familles paysannes. Pour les paysannes et les paysans du Ghana, c'est la «Sustainability Policy» des fournisseurs qui fait foi.
L'entreprise dispose-t-elle d'une STRATÉGIE SUR LA DURABILITÉ ?	Lindt & Sprüngli dispose d'une stratégie sur la durabilité. Elle est accessible publiquement sur le site internet de l'entreprise, mais n'inclut des indicateurs mesurables que de manière limitée. L'entreprise affirme que des indicateurs mesurables sont disponibles, mais ils ne sont pas publiés systématiquement.
POLITIQUE DE PRIX ÉQUITABLE et PRÉFINANCEMENTS	Lindt & Sprüngli verse des primes de qualité et des primes spéciales dans le cadre de Source Trust (une organisation non gouvernementale financée par l'industrie) destinées aux familles paysannes des villages dont est issu le cacao Lindt. C'est Lindt qui décide de l'utilisation des primes; les familles paysannes ont toutefois le droit via Source Trust de faire des demandes de financement de projet. Ces primes couvrent 45 % environ du cacao (matière première). Lindt & Sprüngli n'accorde pas de préfinancement pour les producteurs de cacao.
L'entreprise prend-elle des mesures pour LIMITER LES RISQUES D'INVESTISSEMENT DES PRODUCTEURS DE CACAO ET POUR LEUR ASSURER DES INFORMATIONS SUR LE MARCHÉ ?	En collaboration avec Source Trust, Lindt & Sprüngli prend de manière restreinte des mesures pour limiter les risques d'investissement et assurer l'accès aux informations sur le marché. Quelques cultivateurs de cacao accèdent à des informations sur le marché par le biais de Village Resource Centres (VRC) où ils ont accès à l'internet et aux programmes de formation de Source Trust dont le but est de former les petites familles paysannes à la rentabilité et à l'efficacité.

DEPUIS QUAND L'ENTREPRISE COLLABORE-T-ELLE AVEC LES PRODUCTEURS DE CACAO?	Lindt & Sprüngli collabore depuis 2008 à 50 % avec les producteurs de cacao. Nous n'avons aucune information sur le reste des producteurs.
L'entreprise produit-elle des ÉTUDES pertinentes pour le secteur du cacao?	Lindt & Sprüngli affirme qu'elle ne produit pas ses propres études, mais qu'elle en cofinance.
L'entreprise prend-elle des mesures pour ÉVITER les RISQUES POUR LA SANTÉ des producteurs de cacao?	En collaboration avec Source Trust, Lindt & Sprüngli ne prend que des mesures isolées pour éviter les risques pour la santé des producteurs de cacao. Elles sont transmises par le biais de programmes de formation et de présentations informatiques dans le Village Resource Centres (VRC) au cours desquels les cultivateurs de cacao sont sensibilisés et informés sur les questions de sécurité et de santé dans le domaine de la culture du cacao.
L'entreprise prend-elle des MESURES SUPPLÉMENTAIRES POUR LUTTER CONTRE LE TRAVAIL DES ENFANTS, LA TRAITE DES ÊTRES HUMAINS ET LE TRAVAIL FORCÉ auprès des producteurs de cacao?	Lindt & Sprüngli ne prend pas de mesures supplémentaires pour lutter contre le travail des enfants, la traite des êtres humains et le travail forcé. L'entreprise affirme qu'un système de vérification indépendant permettant d'exclure la traite d'enfants et les pires formes de travail des enfants est en cours d'élaboration. Le but du projet <i>Geotraceability</i> , en cours d'élaboration, est, dans un premier temps, de saisir des données pertinentes (entre autres, situation familiale, superficie de la surface cultivable et rendement) pour, ainsi, obtenir un aperçu des conditions de travail et de vie des familles. Cela devrait permettre, plus tard, l'implémentation de mesures d'améliorations mieux ciblées et plus efficaces.
L'entreprise soutient-elle des PROJETS DE FORMATION CONTINUE OU DE FORMATION POUR LES PAYSANS?	Lindt & Sprüngli soutient, dans le cadre de l'African Cocoa Initiative et Source Trust, des projets de formation continue et de formation pour les paysans.

VÉRIFICATION & NORMES

L'entreprise est-elle membre d'une INITIATIVE PATRONALE ET D'UNE INITIATIVE MULTIPARTITE?	Lindt & Sprüngli est membre direct de la World Cocoa Foundation, mais pas d'une initiative multipartite.
L'entreprise travaille-t-elle avec un ORGANE DE CERTIFICATION EXTERNE?	Lindt & Sprüngli ne collabore pas avec un organe de certification externe. Mais l'entreprise affirme que des processus de vérification et de certification sont en préparation.
L'entreprise dispose-t-elle d'un SYSTÈME DE VÉRIFICATION/D'AUDIT INTERNE pour contrôler des violations des droits humains et du travail potentielles et effectives dans la chaîne d'approvisionnement?	Lindt & Sprüngli dispose d'un système de vérification/d'audit interne limité. L'entreprise affirme que les collaborateurs et les collaboratrices du département achat/qualité/responsabilité sociale des entreprises (CSR) font régulièrement leurs propres contrôles auprès des fournisseurs dans des domaines à risques.

<p>Existe-t-il, dans la chaîne d'approvisionnement de l'entreprise, UN DISPOSITIF POUR PORTER PLAINTÉ ET OBTENIR UNE AIDE JURIDIQUE (grievance mechanism) et existe-t-il, au sein de l'entreprise, un MÉCANISME POUR RECENSER LES VIOLATIONS DES DROITS HUMAINS ET DES DROITS DU TRAVAIL DANS LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT (non-compliance reporting mechanism)?</p>	<p>Lindt & Sprüngli affirme mettre à la disposition des familles paysannes une aide pour porter plainte et obtenir une aide juridique par le biais de contacts directs avec les fournisseurs de Lindt & Sprüngli et de Source Trust. Mais l'entreprise ne dispose pas d'un mécanisme qui recense les violations des droits humains et des droits du travail dans la chaîne d'approvisionnement.</p>
<p>Un PLAN D'ACTIONS CORRECTIVES (corrective action plan) a-t-il été établi et mis en œuvre ?</p>	<p>Lindt & Sprüngli ne formule pas de mesures correctives systématiques et n'en met pas non plus en œuvre dans le cas où des violations des droits humains et des droits du travail sont constatées lors d'audits internes. L'entreprise affirme que l'équipe CSR réagit ad hoc à d'éventuels incidents, mais ne donne pas plus de détails en arguant qu'il s'agit d'informations confidentielles.</p>

TRANSPARENCE & COMMUNICATION

<p>L'ENTREPRISE A-T-ELLE RÉPONDU AU QUESTIONNAIRE?</p>	<p>Lindt & Sprüngli a partiellement répondu au questionnaire et livré quelques informations et documents supplémentaires.</p>
<p>L'entreprise a-t-elle FOURNI DES INFORMATIONS SUR LE MONTANT DES PRIMES?</p>	<p>Lindt & Sprüngli a fourni des informations sur le montant des primes.</p>
<p>La TRANSPARENCE EST-ELLE GARANTIE pour ce qui est des DONNÉES concrètes de l'entreprise?</p>	<p>La communication sur le chiffre d'affaires annuel, les bénéfices et le volume de production est partiellement transparente.</p>
<p>L'entreprise publie-t-elle UN RAPPORT (ANNUEL) SUR LA DURABILITÉ?</p>	<p>Lindt & Sprüngli publie un rapport annuel sur la durabilité et en apporte la preuve.</p>
<p>L'entreprise publie-t-elle DES RAPPORTS DE VÉRIFICATION INDÉPENDANTS?</p>	<p>Lindt & Sprüngli ne publie pas de rapport de vérification indépendant.</p>

LES PIONNIÈRES

LES PRUDENTES

LES INDIFFÉRENTES

LES OPAQUES

Commentaire de la DB

Lindt & Sprüngli a répondu au questionnaire ainsi qu'aux questions que nous lui avons posées par la suite.

Avec un chiffre d'affaires de plus de 2 milliards de francs, elle fait partie des plus grandes entreprises de chocolat de Suisse et joue un rôle important sur le marché international. Malgré cela, Lindt & Sprüngli aimerait faire rimer son chocolat avec qualité plutôt qu'avec quantité. Comme l'entreprise ne travaille en collaboration avec aucun organe de certification (Fairtrade (Max Havelaar), UTZ, Rainforest Alliance ou Bio) et qu'aucun organisme reconnu et indépendant n'atteste de son engagement social, elle est soumise, depuis quelques années, à une pression de plus en plus grande.

Pour rester crédible, elle a beaucoup élargi, au cours des dernières années, l'accès aux informations relatives à sa responsabilité sociale et les a rendues plus compréhensibles pour les consommateurs et les consommatrices. Parallèlement, elle a commencé à collaborer plus activement avec la Fondation Source Trust. Source Trust a été fondée par l'entreprise Armajaro. Elle a pour objectif d'améliorer la situation des familles de paysans par l'augmentation du rendement des cultures et par une production durable. Toutefois, sa principale activité consiste à garantir la traçabilité des fèves de cacao. Un système a été mis au point spécialement dans ce but; il est utilisé pour Lindt & Sprüngli avec succès au Ghana depuis 2009

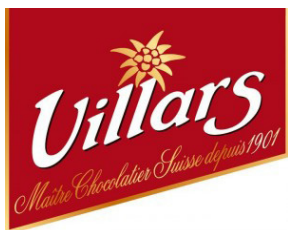
et le sera bientôt aussi en Equateur. L'enseigne s'engage à verser une prime de 60 dollars par tonne de cacao acheté. Ces primes sont ensuite utilisées pour des projets sociaux dans les villages des producteurs – une part est versée directement par l'intermédiaire de Source Trust et le reste l'est indirectement par Cocobod, une institution étatique qui contrôle tout le marché du cacao au Ghana. Lindt & Sprüngli décide de la manière dont les primes sont utilisées. Les communautés villageoises des districts qui produisent du cacao pour elle ont néanmoins le droit de demander, par le biais de Source Trust, le financement de certains projets. Les projets mis en œuvre ne dépendent pas du volume de cacao produit par une communauté villageoise. Ceux qui sont achevés peuvent être consultés auprès de [Source Trust](#). Il n'y a pas encore une foule de projets: manifestement, Lindt & Sprüngli en est seulement à ses débuts. Le fait que la prime de 60 dollars la tonne semble être fixe constitue un point positif. Toutefois, en comparant la prime fixée par Fairtrade (200 dollars la tonne), ce montant est très bas. Il faut ajouter que les familles de producteurs de cacao ne peuvent pas décider elles-mêmes, dans le système de Source Trust, comment les primes sont utilisées (ce qui est le cas dans la certification Fairtrade).

En comparaison avec des systèmes de certification tels que Fairtrade, UTZ, Rainforest Alliance et Bio, Source Trust est un système très peu transparent. La fondation ne donne aucune information sur le fonctionnement de son système, mais renvoie seulement à ses membres (notamment Lindt & Sprüngli). Les informations accessibles au public sont très rares, ce qui nuit à la crédibilité de la fondation qui dit s'engager pour la

durabilité. Nous ne savons pas quelles sont les lignes directrices de la fondation. Nous ne savons pas non plus si des sanctions sont prises (et lesquelles) lorsqu'un acteur ne respecte pas les dispositions arrêtées. Il est manifeste que les conditions ne sont pas les mêmes pour tous les membres de Source Trust. Lindt & Sprüngli donne quant à elle, sur demande, des informations. Si le système en tant que tel n'est pas transparent, il est inévitable qu'il soit remis en question. Si Source Trust voulait améliorer de manière continue son système, elle devrait accepter la critique et faire preuve de transparence. Lindt & Sprüngli gagnerait à soutenir Source Trust dans ce processus.

Lindt & Sprüngli a développé, dans divers domaines, des instruments qui pourraient contribuer à améliorer la situation actuelle, par exemple en matière de santé, de lutte contre le travail des enfants ou de formation continue des familles de paysans. Toutefois, comme dans beaucoup d'autres entreprises, ce n'est qu'un début. Seul un très petit nombre de familles (dans certains cas, aucune) est au bénéfice de ces mesures. Il n'y a pas d'évaluation des projets actuellement mis en œuvre; il n'y a pas non plus d'indicateurs accessibles au public ni de conventions sur les objectifs fixés. Par conséquent, pour des raisons structurelles, il est difficile de tirer des leçons des expériences passées.

Lindt & Sprüngli fait partie, comme Nestlé, Mondelez (autrefois Kraft Foods), Mars, Hershey et Ferrero, des plus grands producteurs de chocolat de par le monde, et assume donc une responsabilité importante en matière de respect des droits humains et des droits du travail dans la chaîne d'approvisionnement.



Villars Maître Chocolatier produit du chocolat depuis 1901. L'entreprise est surtout connue dans la région de Fribourg et de Berne. Au cours de son histoire, elle a élargi sa gamme de produits et propose différents desserts chocolatés, comme des têtes au choco, du chocolat au café ainsi que du chocolat avec différentes liqueurs.

Au cours de ces dernières années, l'offre a encore été élargie et l'entreprise propose aujourd'hui plusieurs nouveaux produits, tels que des boîtes cadeaux de chocolat Villars. Selon les informations dont nous disposons, l'entreprise ne produit pas de chocolat équitable. Toutefois, en 2013, 95 % des produits devraient être certifiés UTZ.

Profil de l'entreprise

NOM DE L'ENTREPRISE	VILLARS MAÎTRE CHOCOLATIER SA
SIÈGE de l'entreprise	Fribourg FR
ANNÉE DE FONDATION	1901
PROPRIÉTAIRE de l'entreprise	Actionnariat privé
NOM DU PDG/DU GÉRANT	Alexandre Sacerdoti
CHIFFRE D'AFFAIRES 2011 (dans le monde)	Inconnu
DOMAINES D'ACTIVITÉS	Commerce de détail
MARQUES DE CHOCOLAT	Villars, Perrier, Cœur de Suisse.
PRODUCTION DE CHOCOLAT (en tonnes)	Inconnu

Engagement de l'entreprise pour l'amélioration des conditions de travail et pour le respect des droits humains dans la production de cacao durant l'année 2011

CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT ET ANALYSE DES RISQUES	
TRAÇABILITÉ	<ul style="list-style-type: none"> - Au 1^{er} janvier 2012, 0 % du cacao (matière première) des produits chocolatés est traçable jusqu'aux producteurs. Villars Maître Chocolatier affirme que, dès 2013, 95 % du cacao sera traçable jusqu'aux producteurs. - 0 % des fèves de cacao achetées est traçable jusqu'aux producteurs. - 0 % de la pâte de cacao est traçable jusqu'aux producteurs. - 0 % du beurre de cacao est traçable jusqu'aux producteurs. - Villars Maître Chocolatier n'achète pas de couverture. - L'entreprise connaît les pays d'origine du cacao (matière première) à 100 %.
OBJECTIFS d'ici à 2015	95 % des matières premières (cacao) doivent être traçables d'ici à 2015.

Informations sur la CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT	Villars Maître Chocolatier affirme qu'il existe une liste regroupant tous les producteurs et les sous-traitants de la chaîne d'approvisionnement, mais n'en apporte pas la preuve. De plus, l'entreprise ne connaît pas les groupes de producteurs de cacao et leurs différents acteurs.
ANALYSE DES RISQUES (violations des droits humains et des droits du travail)	L'entreprise ne dispose pas d'une analyse des violations des droits humains et des droits du travail potentielles et effectives dans la chaîne d'approvisionnement.

STRATÉGIE & MESURES

L'entreprise dispose-t-elle d'un CODE DE CONDUITE POUR LES FOURNISSEURS ?	L'entreprise dispose d'un code de conduite pour les fournisseurs, mais n'en apporte pas la preuve. Le code n'est pas accessible au public.
Le code de conduite inclut-il les NORMES FONDAMENTALES DE L'OIT ?	Villars Maître Chocolatier affirme que le code de conduite inclut les huit normes fondamentales de l'OIT.
L'entreprise a-t-elle pris des MESURES pour SOUTENIR la MISE EN ŒUVRE du CODE DE CONDUITE pour les fournisseurs et les producteurs de cacao ?	Villars Maître Chocolatier affirme avoir pris des mesures (énoncées par oral) pour soutenir la mise en œuvre du code de conduite auprès des commerçants de cacao, mais n'en apporte pas la preuve.
L'entreprise a-t-elle fait TRADUIRE son code de conduite dans la plupart des LANGUES des PAYS DE PRODUCTION ?	L'entreprise n'a pas traduit son code de conduite.
L'entreprise s'assure-t-elle que les FOURNISSEURS , les SOUS-TRAITANTS et les GROUPES DE PRODUCTEURS DE CACAO s'engagent à respecter son code de conduite ?	Villars Maître Chocolatier affirme que les contrats de vente mentionnent que les fournisseurs et les sous-traitants doivent respecter le code de conduite, mais pas les producteurs de cacao.
L'entreprise dispose-t-elle d'une STRATÉGIE SUR LA DURABILITÉ ?	Villars Maître Chocolatier ne dispose pas d'une stratégie sur la durabilité.
POLITIQUE DE PRIX ÉQUITABLE et PRÉFINANCEMENTS	Villars Maître Chocolatier verse des primes de qualité pour le cacao. Celles-ci couvrent 100 % des matières premières (cacao). L'entreprise n'accorde pas de préfinancement aux producteurs de cacao.
L'entreprise prend-elle des mesures pour LIMITER LES RISQUES D'INVESTISSEMENT DES PRODUCTEURS DE CACAO ET POUR LEUR ASSURER DES INFORMATIONS SUR LE MARCHÉ ?	Villars Maître Chocolatier ne prend pas de mesures pour limiter les risques d'investissement ni pour garantir l'accès aux informations sur le marché. Dans le cadre de la certification UTZ, l'accès partiel des groupes de producteurs de cacao aux informations sur le marché devrait être garanti dès 2013.
DEPUIS QUAND L'ENTREPRISE COLLABORE-T-ELLE AVEC LES PRODUCTEURS DE CACAO?	Villars Maître Chocolatier travaille depuis plus de 50 ans avec les mêmes commerçants. La durée de collaboration avec les producteurs de cacao n'est pas connue.
L'entreprise produit-elle des ÉTUDES pertinentes pour le secteur du cacao?	Villars Maître Chocolatier ne réalise ni ne cofinance une étude.
L'entreprise prend-elle des mesures pour ÉVITER les RISQUES POUR LA SANTÉ des producteurs de cacao?	Jusqu'au 1 ^{er} janvier 2012, l'entreprise n'a pris aucune mesure pour éviter les risques pour la santé des producteurs de cacao. Dès 2013, cela devrait être en partie corrigé par la certification UTZ.

L'entreprise prend-elle des MESURES SUPPLÉMENTAIRES POUR LUTTER CONTRE LE TRAVAIL DES ENFANTS, LA TRAITE DES ÊTRES HUMAINS ET LE TRAVAIL FORCÉ auprès des producteurs de cacao?	L'entreprise ne prend pas de mesures supplémentaires pour lutter contre le travail des enfants, la traite des êtres humains et le travail forcé.
L'entreprise soutient-elle des PROJETS DE FORMATION CONTINUE OU DE FORMATION POUR LES PAYSANS?	L'entreprise ne soutient aucun projet de formation continue ni de formation pour les paysans (Farmers Trainings). Dès 2013, cela devrait être en partie corrigé par la certification UTZ.

VÉRIFICATION & NORMES

L'entreprise est-elle membre d'une INITIATIVE PATRONALE ET D'UNE INITIATIVE MULTIPARTITE?	Villars Maître Chocolatier n'est membre ni d'une initiative patronale ni d'une initiative multipartite.
L'entreprise travaille-t-elle avec un ORGANE DE CERTIFICATION EXTERNE?	Jusqu'au 1 ^{er} janvier 2012, l'entreprise n'a pas travaillé avec un organe de certification externe. En 2012, elle est devenue membre d'UTZ et ses matières premières sont certifiées UTZ dès 2013.
L'entreprise dispose-t-elle d'un SYSTÈME DE VÉRIFICATION/D'AUDIT INTERNE pour contrôler des violations des droits humains et du travail potentielles et effectives dans la chaîne d'approvisionnement?	Villars Maître Chocolatier dispose d'un système de vérification/d'audit interne qui fonctionne lors des visites occasionnelles dans les coopératives de producteurs de cacao.
Existe-t-il, dans la chaîne d'approvisionnement de l'entreprise, un DISPOSITIF POUR PORTER PLAINTÉ ET OBTENIR UNE AIDE JURIDIQUE (grievance mechanism) et existe-t-il, au sein de l'entreprise, un MÉCANISME POUR RECENSER LES VIOLATIONS DES DROITS HUMAINS ET DES DROITS DU TRAVAIL DANS LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT (non-compliance reporting mechanism)?	Villars Maître Chocolatier ne dispose pas d'un dispositif pour porter plainte et obtenir une aide juridique ni d'un mécanisme pour recenser les violations des droits humains et des droits du travail dans la chaîne d'approvisionnement.
Un PLAN D'ACTIONS CORRECTIVES (corrective action plan) a-t-il été établi et mis en œuvre ?	L'entreprise n'établit pas de mesures correctives systématiques et ne met pas non plus en œuvre de mesures systématiques dans le cas où des audits internes font état de violations des droits humains et des droits du travail.

TRANSPARENCE & COMMUNICATION

L' ENTREPRISE A-T-ELLE RÉPONDU AU QUESTIONNAIRE?	Villars Maître Chocolatier a répondu au questionnaire, mais n'a pas fourni d'informations ni de documents supplémentaires.
L'entreprise a-t-elle FOURNI DES INFORMATIONS SUR LE MONTANT DES PRIMES?	L'entreprise a transmis le montant des primes.

La TRANSPARENCE EST-ELLE GARANTIE pour ce qui est des DONNÉES concrètes de l'entreprise?	La communication sur le chiffre d'affaires annuel, les bénéfices et le volume de production n'est pas transparente.
L'entreprise publie-t-elle UN RAPPORT (ANNUEL) SUR LA DURABILITÉ ?	L'entreprise affirme publier un rapport annuel sur la durabilité, mais n'en apporte pas la preuve.
L'entreprise publie-t-elle DES RAPPORTS DE VÉRIFICATION INDÉPENDANTS ?	Villars Maître Chocolatier ne publie pas de rapport de vérification indépendant.

LES PIONNIÈRES

LES PRUDENTES

LES INDIFFÉRENTES

LES OPAQUES

Commentaire de la DB

Villars Maître Chocolatier a répondu au questionnaire ainsi qu'aux questions que nous lui avons posées par la suite.

Le portrait de l'entreprise Villars fait ressortir des informations contradictoires. Elle se fixe des objectifs très ambitieux pour la fin de 2013. Toutefois, au moment de l'enquête, elle fait beaucoup de promesses, mais n'a pas de stratégie pour les mettre en œuvre. Ainsi, par exemple, la traçabilité du cacao utilisé n'est pas garantie. Or, d'ici à la fin de l'année, 95 % du cacao (matière première) devrait être traçable grâce à la certification UTZ. L'intention est très louable.

Aujourd'hui, l'entreprise a beaucoup de peine à se montrer transparente. Elle dit disposer d'un code de conduite à l'intention des fournisseurs, mais ce code est strictement confidentiel; elle révèle soutenir les commerçants et les coopératives dans la mise en œuvre de ce code de conduite, mais il n'y a aucune preuve écrite; elle affirme établir un rapport sur la durabilité, mais ce rapport n'est pas accessible au public ni à la DB; enfin, son chiffre d'affaires, ses bénéfices et le volume de production ne sont pas communiqués.

Par ailleurs, s'agissant des mesures pour la mise en œuvre et des contrôles, Villars a beaucoup de progrès à faire. Actuellement, elle ne limite pas les risques d'investissement pour les familles de producteurs de cacao, ne paie pas un prix minimum et n'accorde pas de préfinancements; elle ne prend pas non plus de mesures supplémentaires afin de lutter contre le travail des enfants, la traite des êtres humains et le travail forcé ni d'éviter les risques pour la santé des producteurs de cacao. De plus, Villars ne dispose pas d'une stratégie de durabilité comprenant des objectifs concrets et des indicateurs mesurables, et notamment un rapport de durabilité qui permette d'évaluer les projets.

Son adhésion au système de certification UTZ lui donnera des bases importantes sur lesquelles s'appuyer et contribuera à lutter contre certains dysfonctionnements. Ses relations à long terme avec ses fournisseurs se révéleront un avantage pour elle. Toutefois, Villars devra aussi se fixer ses propres objectifs, adaptés à l'entreprise et allant plus loin que les normes imposées par la certification UTZ.



Barry Callebaut SA, numéro un de la production mondiale de chocolat, a produit près de 1 379 000 tonnes de produits cacaotés et chocolatés pour la période 2011–2012.

L'entreprise fournit des solutions intégrées et produit du chocolat, des produits à base de cacao, du remplissage, du glaçage et des décorations pour trois sortes de clients : l'industrie alimentaire, les professionnels (chocolatiers, confiseurs, boulangeries, hôtellerie et gastronomie) et les commerçants de détail. Barry Callebaut génère une grande partie de son volume de production par des contrats de soustraction avec des entreprises comme Nestlé, Hershey ou Mondelez (autrefois Kraft Foods). Barry Callebaut couvre ainsi tout le processus de production, des fèves de cacao jusqu'au produit chocolaté fini vendu dans les magasins. Barry Callebaut achète également du beurre de cacao pour la production.

Profil de l'entreprise

NOM DE L'ENTREPRISE	BARRY CALLEBAUT SA
SIÈGE de l'entreprise	Zurich ZH
ANNÉE DE FONDATION	1996
PROPRIÉTAIRE de l'entreprise	Société cotée en Bourse
NOM DU PDG/DU GÉRANT	Jürgen Steinemann
CHIFFRE D'AFFAIRES 2011 (dans le monde)	4,83 mia de CHF (septembre 2011–août 2012)
DOMAINES D'ACTIVITÉS	Commerce de gros; production de chocolat, produits à base de cacao (pâte, couverture), remplissage, glaçage et décorations.
MARQUES DE CHOCOLAT	Barry Callebaut, Bensdorp, Callebaut, Cacao Barry, Carma.
PRODUCTION DE CHOCOLAT (en tonnes)	2011–2012: 1 378 856 tonnes
ACHAT DE FÈVES DE CACAO (en tonnes)	2011: 537 811 tonnes

Engagement de l'entreprise pour l'amélioration des conditions de travail et pour le respect des droits humains dans la production de cacao durant l'année 2011

CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT ET ANALYSE DES RISQUES	
TRAÇABILITÉ	<ul style="list-style-type: none"> – Pas d'information sur le pourcentage de cacao (matière première) présent dans les produits chocolatés traçable jusqu'aux producteurs. – 69 % des fèves de cacao achetées sont traçables jusqu'aux producteurs. – Pas d'information sur le pourcentage de la pâte de cacao traçable jusqu'aux producteurs. – Pas d'information sur le pourcentage de beurre de cacao traçable jusqu'aux producteurs. – Barry Callebaut n'achète pas de couverture. – L'entreprise ne livre aucune donnée sur les pays d'origine du cacao (matière première).
OBJECTIFS d'ici à 2015	L'entreprise ne donne aucune information sur les objectifs de traçabilité du cacao d'ici à 2015.
Informations sur la CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT	Barry Callebaut affirme qu'il existe une liste regroupant tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement, mais n'en apporte pas la preuve. L'entreprise achète ses fèves de cacao auprès de coopératives participant au programme patronal Quality Partner, par le biais de l'organisation Biopartenaire, qui travaille avec quelques paysans, et par le biais d'intermédiaires.
ANALYSE DES RISQUES (violations des droits humains et des droits du travail)	Barry Callebaut affirme disposer d'analyses accessibles publiquement des violations des droits humains et des droits du travail potentielles et effectives dans les plantations de cacao.

STRATÉGIE & MESURES	
L'entreprise dispose-t-elle d'un CODE DE CONDUITE POUR LES FOURNISSEURS ?	Barry Callebaut dispose d'un code de conduite pour les fournisseurs. Le code n'est pas accessible publiquement, mais il devrait être publié sous peu.
Le code de conduite inclut-il les NORMES FONDAMENTALES DE L'OIT ?	Le code de conduite pour les fournisseurs de Barry Callebaut inclut les huit normes fondamentales de l'OIT.
L'entreprise a-t-elle pris des MESURES pour SOUTENIR la MISE EN ŒUVRE du CODE DE CONDUITE pour les fournisseurs et les producteurs de cacao ?	Barry Callebaut affirme avoir pris des mesures pour soutenir la mise en œuvre du code de conduite pour les fournisseurs et de les avoir en partie mises en œuvre, et en apporte la preuve. L'équipe assurance qualité de Barry Callebaut attend des fournisseurs qu'ils remplissent un questionnaire d'audit éthique se basant sur la norme de certification SA8000. L'entreprise est en passe de diffuser son code de conduite plus largement et d'approfondir le dialogue avec les fournisseurs. Des formations sur la mise en œuvre du code de conduite sont ponctuellement données dans le cadre de formations sur la certification. Aucune information n'est donnée sur le pourcentage de cacao (matière première) acheté qui est concerné.
L'entreprise a-t-elle fait TRADUIRE son code de conduite dans la plupart des LANGUES des PAYS DE PRODUCTION ?	Barry Callebaut a traduit en partie son code de conduite dans les langues des pays de production.

L'entreprise s'assure-t-elle que les FOURNISSEURS , les SOUS-TRAITANTS et les GROUPE DE PRODUCTEURS DE CACAO s'engagent à respecter son code de conduite ?	Barry Callebaut avoue que le respect de son code de conduite est assuré seulement auprès des fournisseurs, mais pas auprès des producteurs de cacao.
L'entreprise dispose-t-elle d'une STRATÉGIE SUR LA DURABILITÉ ?	Barry Callebaut dispose d'une stratégie sur la durabilité. Celle-ci est accessible publiquement sur le site internet; elle ne dispose pourtant d'indicateurs mesurables que de manière limitée.
POLITIQUE DE PRIX ÉQUITABLE et PRÉFINANCEMENTS	Barry Callebaut verse des primes pour le cacao dans le cadre de certifications. L'entreprise accorde des préfinancements pour les producteurs de cacao qui contribuent au programme patronal Quality Partner. Nous ne savons pas quelle est la part de cacao (matière première) concernée par ces mesures.
L'entreprise prend-elle des mesures pour LIMITER LES RISQUES D'INVESTISSEMENT DES PRODUCTEURS DE CACAO ET POUR LEUR ASSURER DES INFORMATIONS SUR LE MARCHÉ ?	Barry Callebaut prend des mesures telles que des préfinancements, des formations pour le personnel administratif dans les coopératives et pour les paysans, de même que la mise sur pied d'une Académie des paysans, afin de limiter les risques d'investissement des producteurs de cacao. Les programmes sont cependant très récents, de sorte que les effets ne peuvent pas encore être mesurés, et/ou les mesures ne touchent qu'un petit pourcentage des familles de paysans qui cultivent du cacao pour Barry Callebaut. Barry Callebaut assure aux paysans l'accès aux informations sur le marché dans le cadre du programme Quality Partner (Côte d'Ivoire, Cameroun), Bioland (Tanzanie), Biounited (Sierra Leone) et Biopartenaire (Côte d'Ivoire).
DEPUIS QUAND L'ENTREPRISE COLLABORE-T-ELLE AVEC LES PRODUCTEURS DE CACAO?	Barry Callebaut travaille depuis 2000 avec des producteurs de cacao au Brésil. Nous ne savons pas combien de cultivateurs de cacao sont engagés dans cette collaboration. Aucune information n'est donnée concernant les autres producteurs.
L'entreprise produit-elle des ÉTUDES pertinentes pour le secteur du cacao?	Barry Callebaut cofinance des études.
L'entreprise prend-elle des mesures pour ÉVITER les RISQUES POUR LA SANTÉ des producteurs de cacao?	Barry Callebaut prend des mesures dans le cadre du programme Quality Partner, afin de limiter les risques pour la santé des producteurs de cacao. Ainsi, l'entreprise soutient des coopératives, entre autres avec la construction de centres de santé. Les programmes sont cependant encore très récents, de sorte qu'aucune déclaration ne peut être faite sur leurs effets.

<p>L'entreprise prend-elle des MESURES SUPPLÉMENTAIRES POUR LUTTER CONTRE LE TRAVAIL DES ENFANTS, LA TRAITE DES ÊTRES HUMAINS ET LE TRAVAIL FORCÉ auprès des producteurs de cacao?</p>	<p>En plus des mesures des organisations de certification, Barry Callebaut prend des mesures supplémentaires pour lutter contre le travail des enfants, la traite des êtres humains et le travail forcé. Cela se passe dans le cadre du travail de sensibilisation de l'International Cocoa Initiative et du programme patronal Quality Partner sur l'exploitation des enfants. En avril 2012, le Child Labor Cocoa Coordinating Group (issu en 2010 des suites du protocole Harkin-Engel) a reconnu un projet proposé par Barry Callebaut indiquant qu'une contribution devait être fournie au cadre d'action pour soutenir l'implémentation du protocole Harkin-Engel et pour l'abolition des pires formes de travail des enfants dans le secteur du cacao en Côte d'Ivoire.</p> <p>L'entreprise s'engage donc contre l'exploitation des enfants. Les mesures sont cependant encore très récentes et la portée des efforts reste limitée au regard de la quantité de fèves de cacao que Barry Callebaut achète.</p>
<p>L'entreprise soutient-elle des PROJETS DE FORMATION CONTINUE OU DE FORMATION POUR LES PAYSANS?</p>	<p>Barry Callebaut soutient, dans le cadre du programme Quality Partner, des projets de formation continue et de formation pour les paysans. L'entreprise affirme avoir formé, lors de la saison 2011–2012, 20 000 cultivateurs de cacao et avoir ouvert 500 écoles pour les familles de petits paysans. Il s'agit d'un grand nombre de paysannes et de paysans, mais qui ne représentent qu'un petit pourcentage des personnes qui fournissent Barry Callebaut en cacao.</p>

VÉRIFICATION & NORMES

<p>L'entreprise est-elle membre d'une INITIATIVE PATRONALE ET D'UNE INITIATIVE MULTIPARTITE?</p>	<p>Barry Callebaut est membre direct de l'International Cocoa Initiative, de la World Cocoa Foundation, de son programme Cocoa Livelihoods et de l'African Cocoa Initiative.</p>
<p>L'entreprise travaille-t-elle avec un ORGANE DE CERTIFICATION EXTERNE?</p>	<p>Barry Callebaut collabore avec Fairtrade, Rainforest Alliance, UTZ, certification bio et IMO-Fair For Life. Cela concerne environ 10 % des fèves de cacao achetées.</p>
<p>L'entreprise dispose-t-elle d'un SYSTÈME DE VÉRIFICATION/D'AUDIT INTERNE pour contrôler des violations des droits humains et du travail potentielles et effectives dans la chaîne d'approvisionnement?</p>	<p>Barry Callebaut dispose, dans le cadre de son code de conduite, d'un système de vérification complet. L'équipe assurance qualité de Barry Callebaut attend des fournisseurs qu'ils remplissent un questionnaire d'audit éthique se basant sur la norme de certification SA8000. L'entreprise est en passe d'approfondir le dialogue avec les fournisseurs.</p>
<p>Existe-t-il, dans la chaîne d'approvisionnement de l'entreprise, un DISPOSITIF POUR PORTER PLAINTE ET OBTENIR UNE AIDE JURIDIQUE (grievance mechanism) et existe-t-il, au sein de l'entreprise, un MÉCANISME POUR RECENSER LES VIOLATIONS DES DROITS HUMAINS ET DES DROITS DU TRAVAIL DANS LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT (non-compliance reporting mechanism)?</p>	<p>Barry Callebaut dispose d'un dispositif pour porter plainte et obtenir une aide juridique dans la forme d'une «third-party whistleblowing platform» pour les employées et les employés de l'entreprise, par le biais de laquelle ils peuvent dénoncer anonymement des cas présumés de non-respect. Les familles de paysans ne peuvent cependant pas y prendre part.</p> <p>L'entreprise dispose aussi d'un mécanisme qui recense les violations des droits humains et des droits du travail dans la chaîne d'approvisionnement. Ce n'est pas clair si des cas venant des plantations de cacao sont aussi enregistrés.</p>

Un PLAN D' ACTIONS CORRECTIVES (corrective action plan) a-t-il été établi et mis en œuvre ?	Barry Callebaut affirme mettre en œuvre des mesures correctives dans le cas où des violations des droits humains et des droits du travail sont constatés lors d'audits internes, mais ne livre aucune information supplémentaire.
--	---

TRANSPARENCE & COMMUNICATION

L'ENTREPRISE A-T-ELLE RÉPONDU AU QUESTIONNAIRE?	Barry Callebaut a partiellement répondu au questionnaire et n'a livré que quelques informations et documents supplémentaires.
L'entreprise a-t-elle FOURNI DES INFORMATIONS SUR LE MONTANT DES PRIMES?	Barry Callebaut a transmis le montant total des primes versées. Cependant, elle ne précise pas pour combien de tonnes de cacao ces primes ont été versées.
La TRANSPARENCE EST-ELLE GARANTIE pour ce qui est des DONNÉES concrètes de l'entreprise?	La communication sur le chiffre d'affaires annuel, les bénéfices et le volume de production est très transparente.
L'entreprise publie-t-elle UN RAPPORT (ANNUEL) SUR LA DURABILITÉ?	Barry Callebaut publie un rapport annuel sur la durabilité et en apporte la preuve.
L'entreprise publie-t-elle DES RAPPORTS DE VÉRIFICATION INDÉPENDANTS?	Barry Callebaut ne publie pas de rapport de vérification indépendant.

LES PIONNIÈRES

LES PRUDENTES

LES INDIFFÉRENTES

LES OPAQUES

Commentaire de la DB

Barry Callebaut a répondu au questionnaire ainsi qu'aux questions que nous lui avons posées par la suite.

En tant que grande entreprise de commerce de cacao et d'élaboration de produits semi-finis à base de cacao, l'entreprise s'est intéressée relativement tôt, en comparaison avec d'autres de cette envergure, aux questions relatives à la durabilité. Si elle l'a fait, c'est notamment parce qu'elle est consciente du fait que l'approvisionnement en cacao est menacé, sur le long terme. Parallèlement, les entreprises de transformation de cacao sont sans arrêt confrontées à des problèmes de qualité.

En 2005, Barry Callebaut a lancé son programme intitulé Partenaire de qualité ([Quality Partner Program](#)). L'entreprise travaille, aujourd'hui, en Côte d'Ivoire et au Cameroun, avec 58 coopératives, dont font partie quelque 42 000 familles de producteurs de cacao. Le programme vise à améliorer la qualité des fèves et à accroître le rendement, ce qui devrait permettre d'augmenter les revenus des familles de petits paysans. Sa politique de prix comprend un système d'incitations qui doit encourager les coopératives participant au programme à produire des fèves de meilleure qualité. Afin de recevoir des primes supplémentaires, les producteurs de cacao doivent satisfaire à deux critères importants: les fèves doivent être bien nettoyées et bien séchées. Fondamentalement, un tel système fait sens. Les producteurs qui fournissent

des marchandises de bonne qualité doivent recevoir un bon salaire. Toutefois, un tel système ne se justifie que si le prix versé pour un cacao de qualité moyenne, qui est considérée comme étant satisfaisante (à savoir que le cacao peut être transformé), suffit au moins pour couvrir les besoins fondamentaux d'une famille. Cela n'était pas le cas en 2011, du moins pas en Côte d'Ivoire et au Ghana.

Barry Callebaut ne dit pas quelle est la part du cacao (matière première) utilisé qui est traçable jusqu'aux producteurs. Elle signale toutefois que 10% des matières premières qu'elle utilise sont certifiées (Fairtrade (Max Havelaar), UTZ, Rainforest Alliance, Fair for Life ou Bio). Il est probable que ces 10% correspondent à la part du cacao qui est certifiée. Il se pourrait néanmoins que cette part soit plus élevée, si l'on considère que 69% des fèves achetées sont traçables. Barry Callebaut ne communiquant pas d'informations sur la traçabilité du beurre de cacao acheté, il est impossible de se prononcer. Or, si une entreprise ne fait pas preuve de transparence sur la traçabilité des matières premières, il n'est pas possible d'évaluer la portée de ses programmes.

Les informations accessibles au public concernant le programme Partenaire de qualité sont détaillées et facilement compréhensibles. Toutefois, il n'y a pas d'objectifs chiffrés et de délais ni de système d'évaluation com-

prenant des indicateurs mesurables. En fin de compte, nous ne savons pas dans quelle mesure les programmes fonctionnent. S'il est possible de mesurer des progrès en matière de qualité et de productivité, les données disponibles ne permettent pas d'en évaluer les répercussions sur les familles de producteurs de cacao qui sont confrontées à des violations des droits humains et des droits du travail.

En mars 2012, Barry Callebaut a lancé Cocoa Horizons, une initiative coûtant quelque 40 millions de francs, en faveur de la durabilité dans l'industrie du cacao. Cette initiative doit contribuer à améliorer, au cours des dix prochaines années, les rendements, la qualité et les conditions de vie des producteurs de cacao dans les pays, notamment en Afrique de l'Ouest, en Afrique centrale, au Brésil et en Indonésie. Elle est fondée sur le programme Partenaire de qualité et se base sur trois piliers : pratiques agricoles, formation et santé des familles de paysans. Toutes les actions sont orientées en fonction des producteurs de cacao. Il vaut la peine de mentionner les mesures prises en faveur des jeunes filles et des femmes ; ces mesures ne sont toutefois pas encore, à ce stade, bien définies. Cocoa Horizons prévoit aussi la création d'un centre de compétence en Côte d'Ivoire. Barry Callebaut veut y tester différentes techniques, comme la culture

de cacao combinée à celle de plantes utiles, telles que le caoutchouc, et de plantes destinées à l'alimentation, à l'instar des bananes plantains, des noix de coco, des mangues, des ananas, des haricots et du maïs. Des espèces locales seront aussi élevées. De telles approches sont prometteuses. On peut seulement regretter qu'elles soient développées seulement maintenant, à un stade où il faudra des investissements énormes pour sauver les sols surexploités de Côte d'Ivoire.

Bien que l'augmentation des revenus des familles de paysans soit toujours citée comme allant de pair avec l'augmentation du rendement et de la qualité, Barry Callebaut ne mentionne jamais le versement d'un salaire de subsistance lorsqu'il est question de durabilité.

Nous ne savons pas si tous les paysans et toutes les paysannes qui produisent du cacao pour Barry Callebaut pourront, un jour, bénéficier de l'initiative Cocoa Horizons ni de quelle manière.

Barry Callebaut fait partie, comme Cargill, ADM, Olam et Armajaro, des plus grandes entreprises de commerce et de transformation du cacao du monde, et assume donc une responsabilité importante en matière de respect des droits humains et des droits du travail dans la chaîne d'approvisionnement.



Le fabricant de chocolat zurichois Confiserie Sprüngli SA (à ne pas confondre avec Lindt & Sprüngli SA) fait partie des plus grands confiseurs de Suisse et élabore une vaste palette de produits chocolatés et de confiserie. L'assortiment ne contient pas de chocolat certifié Fairtrade. Comme d'autres fabricants de chocolat suisses, la Confiserie Sprüngli est une entreprise familiale. La Confiserie Sprüngli écoule ses produits chocolatés en Suisse et à l'étranger.

Profil de l'entreprise

NOM DE L'ENTREPRISE	CONFISERIE SPRÜNGLI SA
SIÈGE de l'entreprise	Zurich ZH
ANNÉE DE FONDATION	1836
PROPRIÉTAIRE de l'entreprise	Famille Sprüngli-Prenosil
NOM DU PDG/DU GÉRANT	Tomas Prenosil
CHIFFRE D'AFFAIRES 2011 (dans le monde)	Un peu plus de 100 mio de CHF
DOMAINES D'ACTIVITÉS	Commerce de détail : une vaste palette de produits chocolatés et de confiserie.
MARQUES DE CHOCOLAT	Sprüngli.
PRODUCTION DE CHOCOLAT (en tonnes)	Inconnu

Engagement de l'entreprise pour l'amélioration des conditions de travail et pour le respect des droits humains dans la production de cacao durant l'année 2011

CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT ET ANALYSE DES RISQUES	
TRAÇABILITÉ	<ul style="list-style-type: none"> – Entre 75 % et 90 % du cacao (matière première) des produits chocolatés est traçable jusqu'aux producteurs. – Presque 100 % de la couverture est traçable jusqu'aux producteurs. – 0% du beurre de cacao est traçable jusqu'aux producteurs. – La Confiserie Sprüngli n'achète pas de fèves de cacao. – La Confiserie Sprüngli n'achète pas de pâte de cacao. – La Confiserie Sprüngli connaît les pays d'origine du cacao (matière première) à 100 %.
OBJECTIFS d'ici à 2015	La Confiserie Sprüngli ne fournit aucune information concernant les objectifs pour l'année 2015.
Informations sur la CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT	La Confiserie Sprüngli ne dispose pas de liste des acteurs de la chaîne d'approvisionnement. Elle affirme qu'une telle liste est assurée par ses fournisseurs, mais n'en apporte pas la preuve.

ANALYSE DES RISQUES (violations des droits humains et des droits du travail)	La Confiserie Sprüngli ne dispose pas d'une analyse des violations des droits humains et des droits du travail potentielles et effectives dans la chaîne d'approvisionnement. L'entreprise affirme pourtant se reposer sur une étude complète des violations des droits humains et des droits du travail potentielles et effectives réalisée par ses fournisseurs. Cette étude n'est pas accessible publiquement.
---	---

STRATÉGIE & MESURES

L'entreprise dispose-t-elle d'un CODE DE CONDUITE POUR LES FOURNISSEURS ?	La Confiserie Sprüngli ne disposait pas de code de conduite pour les fournisseurs au 1 ^{er} janvier 2012. Mais un code de conduite est en cours d'élaboration et devrait entrer en vigueur en février 2013.
L'entreprise dispose-t-elle d'une STRATÉGIE SUR LA DURABILITÉ ?	La Confiserie Sprüngli affirme disposer d'une stratégie sur la durabilité, non publiée, mais n'en apporte pas la preuve.
POLITIQUE DE PRIX ÉQUITABLE et PRÉFINANCEMENTS	La Confiserie Sprüngli n'exige pas explicitement de ses fournisseurs qu'ils versent des primes (primes sociales) ou un prix minimum pour le cacao (matière première). Nous ne savons pas si l'entreprise exige de ses fournisseurs qu'ils versent des préfinancements aux familles productrices de cacao.
L'entreprise prend-elle des mesures pour LIMITER LES RISQUES D'INVESTISSEMENT DES PRODUCTEURS DE CACAO ET POUR LEUR ASSURER DES INFORMATIONS SUR LE MARCHÉ ?	La Confiserie Sprüngli affirme travailler avec les directives cadres de ses fournisseurs. Mais nous ne savons pas si l'entreprise exige des mesures pour limiter les risques d'investissement des producteurs de cacao et/ou assurer l'accès aux informations sur le marché.
DEPUIS QUAND L'ENTREPRISE COLLABORE-T-ELLE AVEC LES PRODUCTEURS DE CACAO ?	La Confiserie Sprüngli collabore depuis plus de 5 ans avec 100 % des fournisseurs.
L'entreprise produit-elle des ÉTUDES pertinentes pour le secteur du cacao?	La Confiserie Sprüngli ne réalise pas d'étude propre, mais cofinance indirectement les études de ses fournisseurs.
L'entreprise prend-elle des mesures pour ÉVITER les RISQUES POUR LA SANTÉ des producteurs de cacao?	Jusqu'au 1 ^{er} janvier 2012, la Confiserie Sprüngli n'exigeait pas de ses fournisseurs de mesures pour éviter les risques pour la santé des producteurs de cacao. Dès février 2013, cet aspect sera réglé par le code de conduite pour les fournisseurs.
L'entreprise prend-elle des MESURES SUPPLÉMENTAIRES POUR LUTTER CONTRE LE TRAVAIL DES ENFANTS, LA TRAITE DES ÊTRES HUMAINS ET LE TRAVAIL FORCÉ auprès des producteurs de cacao?	La Confiserie Sprüngli n'exige pas de ses fournisseurs de mesures supplémentaires pour lutter contre le travail des enfants, la traite des êtres humains et le travail forcé.
L'entreprise soutient-elle des PROJETS DE FORMATION CONTINUE OU DE FORMATION POUR LES PAYSANS ?	La Confiserie Sprüngli n'exige pas de ses fournisseurs qu'ils soutiennent des projets de formation continue et des formations pour les paysans. Les fournisseurs mettent cependant sur pied quelques formations, indépendamment de l'entreprise.

VÉRIFICATION & NORMES

L'entreprise est-elle membre d'une INITIATIVE PATRONALE ET D'UNE INITIATIVE MULTIPARTITE?	La Confiserie Sprüngli n'est membre direct ni d'une initiative patronale ni d'une initiative multipartite.
L'entreprise travaille-t-elle avec un ORGANE DE CERTIFICATION EXTERNE?	La Confiserie Sprüngli ne collabore pas avec un organe de certification externe.
L'entreprise dispose-t-elle d'un SYSTÈME DE VÉRIFICATION/D'AUDIT INTERNE pour contrôler des violations des droits humains et du travail potentielles et effectives dans la chaîne d'approvisionnement?	La Confiserie Sprüngli dispose d'un système de vérification/d'audit interne limité. Il consiste en un groupe de travail issu de différents départements de même que de visites personnelles réalisées sur place.
Existe-t-il, dans la chaîne d'approvisionnement de l'entreprise, UN DISPOSITIF POUR PORTER PLAINTTE ET OBTENIR UNE AIDE JURIDIQUE (grievance mechanism) et existe-t-il, au sein de l'entreprise, un MÉCANISME POUR RECENSER LES VIOLATIONS DES DROITS HUMAINS ET DES DROITS DU TRAVAIL DANS LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT (non-compliance reporting mechanism)?	La Confiserie Sprüngli n'achète pas de fèves de cacao et ne dispose donc ni de dispositif pour porter plainte et obtenir une aide juridique ni de mécanisme pour recenser les violations des droits humains et des droits du travail dans la chaîne d'approvisionnement. Jusqu'à maintenant, l'entreprise ne l'a pas exigé de ses fournisseurs.
Un PLAN D' ACTIONS CORRECTIVES (corrective action plan) a-t-il été établi et mis en œuvre ?	La Confiserie Sprüngli n'achète pas de fèves de cacao. Elle ne formule donc pas de mesures correctives systématiques et n'en exige pas de ses fournisseurs dans le cas où des violations des droits humains et des droits du travail sont constatées lors d'audits internes.

TRANSPARENCE & COMMUNICATION

L'ENTREPRISE A-T-ELLE RÉPONDU AU QUESTIONNAIRE?	La Confiserie Sprüngli a répondu au questionnaire, mais n'a livré aucune information ni documents supplémentaires.
L'entreprise a-t-elle FOURNI DES INFORMATIONS SUR LE MONTANT DES PRIMES?	Comme l'entreprise ne fait pas de versement direct, nous ne savons pas quel est le montant des primes que les fournisseurs de la Confiserie Sprüngli versent aux familles de petits paysans.
La TRANSPARENCE EST-ELLE GARANTIE pour ce qui est des DONNÉES concrètes de l'entreprise?	La communication sur le chiffre d'affaires annuel, les bénéfices et le volume de production n'est pas transparente.
L'entreprise publie-t-elle UN RAPPORT (ANNUEL) SUR LA DURABILITÉ?	La Confiserie Sprüngli ne publie pas de rapport annuel sur la durabilité.
L'entreprise publie-t-elle DES RAPPORTS DE VÉRIFICATION INDÉPENDANTS?	La Confiserie Sprüngli ne publie pas de rapport de vérification indépendant.

LES PIONNIÈRES

LES PRUDENTES

LES INDIFFÉRENTES

LES OPAQUES

Commentaire de la DB

Confiserie Sprüngli a répondu au questionnaire ainsi qu'aux questions que nous lui avons posées par la suite.

Le portrait de l'entreprise Sprüngli fait ressortir des informations contradictoires. Celle-ci répond avec des chiffres très positifs et progressifs aux questions sur la traçabilité: entre 75 % et 90 % du cacao (matière première) est traçable, selon ses propres informations. Pour d'autres entreprises, il s'agit de quotas de rêve. Car une telle traçabilité n'offre pas seulement des conditions idéales pour des fèves de bonne qualité, mais aussi pour le contrôle du respect des droits humains et des droits du travail dans la chaîne d'approvisionnement et pour le développement d'un système de vérification correspondant. Certes, Confiserie Sprüngli utilise ce potentiel pour assurer la qualité des fèves, mais, étonnamment pas, pour améliorer les conditions de travail et pour le respect des droits humains dans la production de cacao.

Confiserie Sprüngli n'achète pas elle-même de fèves, mais se procure de la couverture et du beurre de cacao auprès de Felchlin et de Lindt. C'est pour cette raison que, afin de répondre à diverses questions sur la politique d'achat, l'entreprise fait référence à ces deux fournisseurs. Toutefois, cette politique d'achat n'est qu'en partie connue.

Bien que Confiserie Sprüngli n'achète pas ses propres fèves, mais qu'elle acquière des produits intermédiaires finis, il devrait être dans l'intérêt de l'entreprise et des familles de cultivateurs de cacao que la firme exigeât de ses fournisseurs le respect des droits humains et des droits du travail. Confiserie Sprüngli ne leur demande toutefois pas de prendre des mesures pour lutter contre le travail

des enfants, la traite des êtres humains et le travail forcé. Elle ne soutient pas non plus des projets de formation continue et de formation des paysans ni ne verse de prix minimum ni n'accorde de préfinancements pour le cacao (matière première) acheté. Dès février 2013, un code de conduite pour les fournisseurs entrera en vigueur qui reprendra un ou deux de ces points. Mais il manquera toujours un système de contrôle et de vérification crédible que Confiserie Sprüngli devrait développer en collaboration avec ses fournisseurs. A ce titre, un système de certification serait une solution convaincante et éprouvée. En particulier pour le segment haut de gamme, dans lequel évolue Confiserie Sprüngli. Il existe en effet aussi des systèmes alternatifs qui reposent entre autres sur des circuits commerciaux et des chaînes de production courts, directs et transparents qui sont présentés ouvertement et dont les lignes directrices sont communiquées clairement. Toutefois, il ne s'agit pas d'un signe de crédibilité si les normes édictées restent secrètes, comme cela semble être le cas dans cette enseigne.

Si l'assurance de la qualité et le leadership du marché dans le segment du chocolat de luxe prennent le pas sur l'assurance des droits humains et des droits du travail, les principes éthiques n'ont alors plus grande importance.

Théoriquement, Confiserie Sprüngli dispose des instruments pour assurer la qualité, le leadership et le respect des droits humains ou, tout au moins, pour pouvoir les améliorer. Il serait souhaitable que cette opportunité soit sérieusement prise en compte.



Kraft Foods est la deuxième entreprise alimentaire du monde. L'entreprise fondée en 1903 par James Lewis Kraft dispose d'une vaste palette de produits dont les marques telles que Kraft, Oscar Mayer, Philadelphia, Maxwell House, Oreo, LU Biscuits, Jacobs, Café HAG, Onko, Miracle Whip, Mirácoli, Milka ou Toblerone. Les produits alimentaires et les boissons sont disponibles dans le monde entier dans presque 170 pays. Depuis octobre 2012, Kraft Foods s'est divisée en deux entreprises. L'exploitation des produits alimentaires pour le marché américain se fait sous le nom de Kraft Foods Group. L'autre entreprise, qui porte le nom de Mondelez, est responsable des snacks et des marchandises sucrées de l'ancienne Kraft Foods, de même que des produits alimentaires à l'extérieur de l'Amérique du Nord. Comme ce portrait se rapporte à l'année de production 2011, l'entreprise y est décrite avec son ancien nom: Kraft Foods.

Profil de l'entreprise

NOM DE L'ENTREPRISE	KRAFT FOODS EUROPE GMBH, PARTIE DU GROUPE KRAFT FOODS
SIÈGE de l'entreprise	Deerfield, USA (siège européen: Glattpark ZH)
ANNÉE DE FONDATION	Kraft Foods: 1903 (Mondelez: 2012)
PROPRIÉTAIRE de l'entreprise	Société anonyme cotée en Bourse
NOM DU PDG/DU GÉRANT	Irene Rosenfeld
CHIFFRE D'AFFAIRES 2011 (dans le monde)	52,18 mia de CHF (total) (= 54,365 mia USD) 14,09 mia de CHF (chiffre d'affaires pour le chocolat et les sucreries)
DOMAINES D'ACTIVITÉS	Commerce de détail
MARQUES DE CHOCOLAT	Cadbury, Côte d'Or, Daim, Freia, Lacta, Marabou, Milka, Mozartkugel, Suchard, Toblerone.
PRODUCTION DE CHOCOLAT (en tonnes)	Inconnu
ACHAT DE FÈVES DE CACAO (en tonnes)	2011: 450 000 tonnes

Engagement de l'entreprise pour l'amélioration des conditions de travail et pour le respect des droits humains dans la production de cacao durant l'année 2011

CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT ET ANALYSE DES RISQUES

TRAÇABILITÉ	<ul style="list-style-type: none"> – 8 % du cacao (matière première) des produits chocolatés est traçable jusqu'aux producteurs. – Pas d'information sur le pourcentage de fèves achetées traçable jusqu'aux producteurs. – Pas d'information sur le pourcentage de la pâte de cacao traçable jusqu'aux producteurs. – Pas d'information sur le pourcentage de beurre de cacao traçable jusqu'aux producteurs. – Pas d'information sur le pourcentage de couverture traçable jusqu'aux producteurs. – L'entreprise connaît les pays d'origine du cacao (matière première) à presque 100 %.
OBJECTIFS d'ici à 2015	D'ici à 2015, 11 % du cacao (matière première) doit être traçable.
Informations sur la CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT	Kraft Foods ne dispose pas d'une liste de tous les acteurs dans la chaîne d'approvisionnement.
ANALYSE DES RISQUES (violations des droits humains et des droits du travail)	L'entreprise ne dispose pas d'une analyse des violations des droits humains et des droits du travail potentielles et effectives dans la chaîne d'approvisionnement. L'entreprise affirme pourtant que, par le biais du Statement of Principles on Child and Forced Labor élaboré par ses soins, et de son application aux fournisseurs, les risques de travail des enfants et de travail forcé sont minimes.

STRATÉGIE & MESURES

L'entreprise dispose-t-elle d'un CODE DE CONDUITE POUR LES FOURNISSEURS ?	Kraft Foods affirme disposer d'un code de conduite pour les fournisseurs. Le code de conduite est accessible publiquement.
Le code de conduite inclut-il les NORMES FONDAMENTALES DE L'OIT ?	Le code de conduite pour les fournisseurs inclut les huit normes fondamentales de l'OIT.
L'entreprise a-t-elle pris des MESURES pour SOUTENIR la MISE EN ŒUVRE du CODE DE CONDUITE pour les fournisseurs et les producteurs de cacao ?	Des mesures de mise en œuvre seront prises pour les coopératives qui participent au programme Cocoa Partnership (dont font partie Fairtrade, Rainforest Alliance et la certification Bio) lancé en 2008 au Ghana. Ces mesures devraient être étoffées par le biais du programme Cocoa Life lancé en octobre 2012.
L'entreprise a-t-elle fait TRADUIRE son code de conduite dans la plupart des LANGUES des PAYS DE PRODUCTION ?	Nous ne savons pas si et dans quelles langues des pays d'origine le code de conduite a été traduit.
L'entreprise s'assure-t-elle que les FOURNISSEURS , les SOUS-TRAITANTS et les GROUPE DE PRODUCTEURS DE CACAO s'engagent à respecter son code de conduite ?	Nous ne savons pas si Kraft Foods assure contractuellement le respect du code de conduite aux fournisseurs, aux sous-traitants et aux producteurs de cacao. Kraft Foods dispose d'un Statement of Principles on Child and Forced Labor que les fournisseurs doivent signer.

<p>L'entreprise dispose-t-elle d'une STRATÉGIE SUR LA DURABILITÉ ?</p>	<p>Kraft Foods dispose d'une stratégie sur la durabilité dans laquelle le cacao n'est pas spécifiquement mentionné. Pour l'approvisionnement durable du cacao, l'entreprise a développé en 2008 le programme Cadbury Cocoa Partnership au Ghana avec les quatre axes stratégiques suivants: 1. Augmenter le revenu des ménages des familles paysannes grâce à des récoltes plus importantes; 2. Rendre le business du cacao plus attrayant pour les jeunes; 3. Développer des revenus supplémentaires et un accès aux services; 4. Améliorer la vie au village. La stratégie inclut en partie des indicateurs mesurables. Elle devrait s'étoffer avec le programme Cocoa Life lancé en octobre 2012.</p>
<p>POLITIQUE DE PRIX ÉQUITABLE et PRÉFINANCEMENTS</p>	<p>Kraft Foods verse des primes pour le cacao dans le cadre des certifications Fairtrade, Bio et Rainforest Alliance. Elles couvrent 8 % du cacao (matière première). Pour le reste du cacao (matière première), c'est surtout le marché qui fixe les prix. Kraft Foods affirme accorder des préfinancements aux producteurs de cacao dans le cadre de la certification Fairtrade.</p>
<p>L'entreprise prend-elle des mesures pour LIMITER LES RISQUES D'INVESTISSEMENT DES PRODUCTEURS DE CACAO ET POUR LEUR ASSURER DES INFORMATIONS SUR LE MARCHÉ?</p>	<p>En tant que membre de divers programmes patronaux ainsi que dans le cadre du Cadbury Cocoa Partnership au Ghana, Kraft Foods prend des mesures pour limiter les risques d'investissement. Grâce à de meilleures connaissances des cultivateurs de cacao, à l'augmentation de la productivité, à une qualité améliorée, à plus de diversification des cultures et à une plus haute efficacité de la chaîne d'approvisionnement, les rentrées d'argent des familles paysannes devraient être doublées et les risques d'investissement réduits. Il n'est pas possible d'évaluer combien de familles paysannes cultivant pour la production de chocolat de l'entreprise Kakao pourraient profiter de ces mesures, car les projets sont rattachés à différents partis. Dans le cadre du programme Fairtrade et du soutien au Ghana's Cocoa Farmers Newspaper, l'entreprise prend des mesures pour assurer aux familles paysannes l'accès aux informations sur le marché. Nous ne savons pas quel pourcentage de familles paysannes cultivant pour la production de chocolat de l'entreprise Kakao profite de ces mesures.</p>
<p>DEPUIS QUAND L'ENTREPRISE COLLABORE-T-ELLE AVEC LES PRODUCTEURS DE CACAO?</p>	<p>Kraft Foods affirme que l'entreprise collabore depuis plus de 5 ans avec tous ses fournisseurs. Mais nous ne savons pas depuis quand elle collabore avec ses producteurs de cacao.</p>
<p>L'entreprise produit-elle des ÉTUDES pertinentes pour le secteur du cacao?</p>	<p>Kraft Foods cofinance des études et prend part à des études d'associations telles que Caobisco, BDSI ou le Forum allemand pour un cacao durable.</p>
<p>L'entreprise prend-elle des mesures pour ÉVITER les RISQUES POUR LA SANTÉ des producteurs de cacao?</p>	<p>Dans le cadre des certifications Fairtrade, Bio et Rainforest Alliance, Kraft Foods prend des mesures pour éviter les risques pour la santé des producteurs de cacao. Cela concerne 8 % du cacao (matière première).</p>
<p>L'entreprise prend-elle des MESURES SUPPLÉMENTAIRES POUR LUTTER CONTRE LE TRAVAIL DES ENFANTS, LA TRAITE DES ÊTRES HUMAINS ET LE TRAVAIL FORCÉ auprès des producteurs de cacao?</p>	<p>Kraft Foods prend des mesures supplémentaires pour lutter contre le travail des enfants, la traite des êtres humains et le travail forcé, en plus de celles des organisations de certification dans le cadre de l'International Cocoa Initiative (ICI) et du programme Empowering Cocoa Households with Opportunities and Education Solutions (Echoes) de la World Cocoa Foundation (WCF). Il s'agit de pas importants, mais qui ne touchent qu'une très petite part des personnes concernées. Il n'est pas fait mention d'un accès facilité aux instruments juridiques et de dédommagement pour les victimes de l'exploitation des enfants, de la traite des êtres humains et du travail forcé.</p>

L'entreprise soutient-elle des PROJETS DE FORMATION CONTINUE OU DE FORMATION POUR LES PAYSANS?	Dans le cadre du programme Cadbury Cocoa Partnership, des certifications Fairtrade, Bio et Rainforest Alliance et de divers programmes de la World Cocoa Foundation, Kraft Foods soutient des projets de formation continue et des formations pour les paysans. Nous ne savons pas quel pourcentage de familles de paysans qui cultivent pour la production de chocolat de l'entreprise profite de ces mesures. Les projets de formation continue devraient s'étendre à d'autres pays par le biais du programme Cocoa Life.
---	---

VÉRIFICATION & NORMES

L'entreprise est-elle membre d'une INITIATIVE PATRONALE ET D'UNE INITIATIVE MULTIPARTITE?	Kraft Foods est membre direct de la World Cocoa Foundation et de l'International Cocoa Initiative.
L'entreprise travaille-t-elle avec un ORGANE DE CERTIFICATION EXTERNE?	Kraft Foods collabore avec Fairtrade, Bio, Rainforest Alliance et l'Advisory Council du programme Cadbury Cocoa Partnership.
L'entreprise dispose-t-elle d'un SYSTÈME de VÉRIFICATION/d'AUDIT interne pour contrôler des violations des droits humains et du travail potentielles et effectives dans la chaîne d'approvisionnement?	Kraft Foods dispose d'un système de vérification/d'audit interne limité qui fonctionne par le biais des certifications et des lignes directrices internes de CSR. Mais il ne couvre qu'une petite partie de l'approvisionnement du cacao.
Existe-t-il, dans la chaîne d'approvisionnement de l'entreprise, UN DISPOSITIF POUR PORTER PLAINTÉ ET OBTENIR UNE AIDE JURIDIQUE (grievance mechanism) et existe-t-il, au sein de l'entreprise, un MÉCANISME POUR RECENSER LES VIOLATIONS DES DROITS HUMAINS ET DES DROITS DU TRAVAIL DANS LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT (non-compliance reporting mechanism)?	Kraft Foods ne dispose pas d'un mécanisme formel qui recense les violations des droits humains et des droits du travail dans la chaîne d'approvisionnement, mais affirme réagir quand l'entreprise prend connaissance de violations. L'entreprise ne dispose pas d'un dispositif pour porter plainte et obtenir une aide juridique.
Un PLAN D' ACTIONS CORRECTIVES (corrective action plan) a-t-il été établi et mis en œuvre?	Kraft Foods affirme ne pas formuler ni mettre en œuvre de mesures correctives systématiques dans le cas où des violations des droits humains et des droits du travail sont constatées lors d'audits internes. Mais, si l'entreprise a connaissance de tels incidents, elle prend des mesures correctives.

TRANSPARENCE & COMMUNICATION

L' ENTREPRISE A-T-ELLE RÉPONDU AU QUESTIONNAIRE?	Kraft Foods a partiellement répondu au questionnaire et livré quelques informations et documents.
L'entreprise a-t-elle FOURNI DES INFORMATIONS SUR LE MONTANT DES PRIMES?	Nous ne savons pas quel est le montant des primes que Kraft Foods verse.
La TRANSPARENCE EST-ELLE GARANTIE pour ce qui est des DONNÉES concrètes de l'entreprise?	La communication sur le chiffre d'affaires annuel, les bénéfices et le volume de production est partiellement transparente.

L'entreprise publie-t-elle UN RAPPORT (ANNUEL) SUR LA DURABILITÉ?	Kraft Foods publie un rapport annuel sur la durabilité et en apporte la preuve. Le rapport est cependant très court et ne fait pas référence au cacao. Sur son site internet, on trouve des informations détaillées sur les projets durables dans le secteur du cacao et leurs résultats. De plus, Kraft Foods fait partie du Dow Jones Sustainability Index.
L'entreprise publie-t-elle DES RAPPORTS DE VÉRIFICATION INDÉPENDANTS?	Kraft Foods ne publie pas de rapport de vérification indépendant.

LES PIONNIÈRES

LES PRUDENTES

LES INDIFFÉRENTES

LES OPAQUES

Commentaire de la DB

Kraft Foods a répondu au questionnaire ainsi qu'aux questions que nous lui avons posées par la suite.

En 2011, Kraft Foods a acheté un volume de cacao certifié (surtout Fairtrade (Max Havelaar) et Rainforest Alliance) plus important que toutes les autres entreprises. L'enseigne doit la plus grande partie de ces 35 000 tonnes de cacao certifié aux efforts de Cadbury, qu'elle a rachetée en 2010. Cadbury a fait de son produit vedette, la barre de chocolat Dairy Milk, un produit équitable en 2009. Toutefois, ce volume important de cacao certifié ne représente que 8 % du volume total acheté par Kraft Foods.

En 2008, l'entreprise a lancé un programme de durabilité intitulé Cadbury Cocoa Partnership, qui vise les objectifs suivants: 1. Augmenter le revenu des familles des paysans en améliorant le rendement des récoltes. 2. Rendre la culture de cacao attractive pour les jeunes gens. 3. Créer des revenus supplémentaires et garantir l'accès à des services. 4. Améliorer les conditions de vie dans les villages. On peut se réjouir que ce programme ne vise pas exclusivement l'augmentation du rendement. Malheureusement, nous ne disposons actuellement pas d'objectifs chiffrés ni d'indicateurs transparents dans le cadre d'un système d'évaluation qui permettrait de mesurer et de comparer les progrès réalisés. Au lieu de cela, les progrès sont communiqués de telle manière que l'opinion publique ne peut pas évaluer leur pertinence, en raison du manque de valeurs de comparaison fiables. Ainsi, par exemple, il est réjouissant d'apprendre que, dans 100 communes dans lesquelles Kraft Foods est active, le rendement des récoltes a augmenté de 20 %, que le revenu des familles a doublé et que les projets de développement agricoles soutenus par l'Etat ont augmenté de 80 %. Nous ne savons toutefois pas quelle part des besoins de Kraft Foods couvrent ces 100 communes. En outre, on peut se demander quelle est la cause de l'augmentation des revenus et si ceux-ci pourront être maintenus au niveau actuel si le prix du cacao devait baisser de nouveau. Par conséquent, les résultats évoqués sont très peu parlants et ne révèlent pas si les objectifs sont atteints et de quelle manière.

En novembre 2012, Kraft Foods a lancé un nouveau programme (déjà associé au nom Mondelez) intitulé Cocoa Life, fondé sur le programme Cocoa Partnership, qui existait déjà auparavant. En investissant 400 millions de dollars, l'entreprise veut, au cours des dix prochaines années, améliorer les conditions de vie de plus de 200 000 producteurs de cacao ainsi que d'environ un million de personnes vivant dans les villages de ces producteurs, et ce dans une approche holistique. Selon son communiqué de presse, cette méthode inclut différents objectifs: doubler le rendement des récoltes, encourager (empowering) les communautés de producteurs de cacao, abolir le travail des enfants et protéger les écosystèmes dans les zones de culture pour assurer l'avenir des générations futures.

Les investissements sont considérables et la méthode est complète, mais nous ne savons pas de quelle manière les objectifs fixés seront atteints. L'entreprise devrait présenter aussi rapidement que possible une stratégie cohérente et globale pour la mise en œuvre de Cocoa Life si elle veut assurer le dynamisme de ce programme et sa crédibilité auprès de l'opinion publique.

Kraft Foods est un membre important et engagé de l'International Cocoa Initiative et de la World Cocoa Foundation, deux initiatives de l'industrie. Des projets et des programmes coordonnés par différents partenaires sont importants pour le secteur du cacao et méritent d'être soutenus. Comme ces divers programmes finissent toujours par se recouper et que différents acteurs sont impliqués, il est difficile de dire combien de familles de producteurs de cacao bénéficient du soutien d'une seule entreprise.

Malgré ses efforts, Kraft Foods est dans le rouge dans toutes les catégories de l'évaluation. L'une des raisons en est que seulement 8 % du cacao est traçable et que seules les familles de paysans qui produisent ce cacao bénéficient de ses efforts. Ainsi, elle a pris des mesures intéressantes dans les domaines de la formation et de la formation continue des paysans ainsi que des initiatives pour lutter contre le travail des enfants et éviter les risques

d'investissement pour les familles de paysans. Toutefois, la portée de ces mesures est extrêmement limitée.

En ce qui concerne la politique équitable du prix du cacao, l'entreprise est encore débutante. En effet, elle ne verse pas un prix minimum, ne propose pas de couvrir les coûts de production, n'accorde pas de préfinancements ni ne garantit de primes supplémentaires en dehors des systèmes de certification. Il n'est nulle part question du versement d'un salaire de subsistance. Si

Kraft Foods veut vraiment saisir sa chance, ces efforts élémentaires doivent figurer dans sa stratégie Cocoa Life.

Kraft Foods, aujourd'hui appelée Mondelez, fait partie, comme Mars, Nestlé, Ferrero et Hershey, des plus grands producteurs de chocolat de par le monde, et assume donc une responsabilité importante en matière de respect des droits humains et des droits du travail dans la chaîne d'approvisionnement.



Camille Bloch est une entreprise familiale traditionnelle, fondée à Berne en 1929. L'entreprise emploie 180 collaborateurs et collaboratrices et génère un chiffre d'affaires annuel de 56,5 millions de francs. Camille Bloch est active sur le marché suisse et elle exporte 25 % de sa production. Parmi ses produits les plus connus, on trouve les chocolats Ragusa et Torino ainsi que les chocolats au kirsch Camille Bloch.

Profil de l'entreprise

NOM DE L'ENTREPRISE	CHOCOLATS CAMILLE BLOCH SA
SIÈGE de l'entreprise	Courtelary JU
ANNÉE DE FONDATION	1929
PROPRIÉTAIRE de l'entreprise	Famille Bloch
NOM DU PDG/DU GÉRANT	Daniel Bloch
CHIFFRE D'AFFAIRES 2011 (dans le monde)	56,5 mio de CHF
DOMAINES D'ACTIVITÉS	Commerce de détail
MARQUES DE CHOCOLAT	Différents produits chocolatés commercialisés sous des marques propres comme Ragusa, Torino, des chocolats à la liqueur et des chocolats casher.
PRODUCTION DE CHOCOLAT (en tonnes)	2011 : 3 300 tonnes, 2010 : 3 470 tonnes

LES PIONNIÈRES

LES PRUDENTES

LES INDIFFÉRENTES

LES OPAQUES

Commentaire de la DB

Camille Bloch n'a pas répondu au questionnaire de la DB. L'entreprise a toutefois fourni des informations générales ainsi que des renseignements ponctuels sur des aspects relatifs à la durabilité sociale dans une réponse écrite. Ces informations sont néanmoins insuffisantes pour être comparées à celles qu'ont fournies des entreprises plus transparentes qui ont répondu au questionnaire. Par conséquent, nous ne sommes pas en mesure d'évaluer de manière complète l'engagement de Camille Bloch pour l'amélioration des conditions de travail et le respect des droits humains dans la production de cacao.

En 2011, Camille Bloch a traité 500 tonnes de cacao et 390 tonnes de beurre de cacao. L'entreprise dit connaître les pays d'origine du cacao (matière première) qu'elle utilise. Selon elle, la traçabilité est garantie, d'une part, grâce à sa collaboration récemment établie avec Source Trust¹ et, d'autre part, grâce au fait qu'elle tra-

vaille directement avec certaines coopératives. Nous ne savons pas si cela couvre l'ensemble du cacao (matière première) utilisé. L'entreprise fait des visites ponctuelles dans les exploitations dont est issu le cacao. Camille Bloch verse des primes fixes par tonne pour le cacao qu'elle achète aussi bien par l'intermédiaire de Source Trust que directement aux coopératives. Nous ne savons toutefois pas à combien s'élèvent ces primes ni selon quels critères elles sont calculées. Les primes sont investies dans des projets sur place ou sont versées en tant que paiements directs aux paysannes et aux paysans. Nous ignorons totalement qui décide comment les primes sont utilisées. L'entreprise ne mentionne aucun calcul visant à déterminer le montant d'un salaire de subsistance pour les familles de producteurs de cacao.

Nous ne savons pas non plus pourquoi les efforts évoqués ci-dessus sont fournis seulement maintenant, vu la situation précaire des producteurs.

Camille Bloch écrit que la culture de cacao au Ghana est contrôlée par l'Etat et que c'est lui qui décide avant chaque récolte combien les paysans touchent par kilo de fèves de cacao. C'est juste. Mais, même si, au Ghana, le prix fixe qui doit être versé pour chaque kilogramme de cacao est défini à échéances régulières par l'Etat, cela ne signifie pas que ce prix suffit pour couvrir les besoins fondamentaux des familles de producteurs de cacao. En effet, ce montant est calculé d'après le prix du marché mondial. Si ce prix s'effondre, le prix défini pour la période qui suit s'effondre, lui aussi.

Un véritable engagement pour l'amélioration des conditions de travail et le respect des droits humains

dans la production de cacao impliquerait la garantie de la traçabilité du cacao (matière première), une analyse des violations des droits humains et des droits du travail potentielles et effectives dans la chaîne d'approvisionnement, une stratégie crédible comprenant des mesures pour des relations commerciales plus équitables, des contrôles indépendants ainsi qu'une communication transparente.

Il est regrettable que Camille Bloch ne fasse pas preuve de transparence. En effet, le respect des droits humains et des droits du travail devrait être une évidence et non un aspect sur lequel porte la concurrence.

¹ Source Trust: organisation à but non lucratif fondée par Armajaro qui a pour but, selon les informations qu'elle donne, «d'améliorer la situation des familles de paysans en faisant augmenter le rendement et grâce à des pratiques agricoles durables». Elle fait un travail d'information et livre des savoir-faire. Il existe des «Source Trust Farmer Development Centres» (centres de développement pour les paysans) qui travaillent directement avec les familles de petits paysans dans les centres de vente d'Armajaro.



La société suisse Alprose SA a été fondée en 1957, sous le nom de Titlis SA. Son siège se trouve à Caslano, sur les rives du lac de Lugano. La chocolaterie tessinoise emploie quelque 100 collaborateurs et collaboratrices. Elle est spécialisée dans la fabrication de Napolitains, de plaques de chocolat et de dragées. Elle propose également des produits casher.

Profil de l'entreprise

NOM DE L'ENTREPRISE	CHOCOLAT ALPROSE SA
SIÈGE de l'entreprise	Caslano TI
ANNÉE DE FONDATION	1957
PROPRIÉTAIRE de l'entreprise	Groupe Baronie, Belgique
NOM DU PDG/DU GÉRANT	Inconnu
CHIFFRE D'AFFAIRES 2011 (dans le monde)	Inconnu
DOMAINES D'ACTIVITÉS	Commerce de gros et de détail
MARQUES DE CHOCOLAT	Elle produit des plaques de chocolat, des dragées et des Napolitains sous sa propre marque.
PRODUCTION DE CHOCOLAT (en tonnes)	Inconnu

LES PIONNIÈRES

LES PRUDENTES

LES INDIFFÉRENTES

LES OPAQUES

Commentaire de la DB

Chocolat Alprose n'a pas répondu au questionnaire de la DB et n'a pas livré d'informations supplémentaires.

Il n'est donc pas possible d'évaluer de manière pertinente l'engagement de Chocolat Alprose pour l'amélioration des conditions de travail et du respect des droits humains dans la production de cacao.

L'entreprise, qui fait partie du groupe allemand Stollwerck, appartenait de 2002 à 2011 à la multinationale Barry Callebaut. Laquelle a vendu le groupe Stollwerck au groupe belge Baronie et s'est séparée entre autres de marques comme Alprose. La maison mère du groupe Baronie est Sweet Products, une entreprise familiale en propriété privée.

Nous ne connaissons pas du tout l'origine des matières premières utilisées par Chocolat Alprose ni la chaîne d'approvisionnement, de même que le volume des fèves de cacao achetées, du beurre de cacao, de la pâte de cacao ou de la poudre de cacao.

Stollwerck et Baronie disent mener des programmes de formation complets pour les paysannes et les paysans en Côte d'Ivoire. En premier lieu, l'objectif est d'augmenter le rendement ainsi que la qualité des récoltes de cacao. Le programme, qui s'étend sur quatre ans, vise la certification UTZ pour les paysans qui y participent. Lors de la saison 2012–2013, 900 cultivateurs de cacao devraient avoir suivi un programme de formation. Il n'est pas fait mention d'un prix du cacao suffisant pour couvrir les besoins de base des familles de paysans. Et, nous ne savons pas si Alprose utilise le cacao des familles de paysans formées mentionnées plus haut.

Un véritable engagement pour l'amélioration des conditions de travail et le respect des droits humains dans la production de cacao impliquerait la garantie de la traçabilité du cacao (matière première), une analyse des violations des droits humains et des droits du travail potentielles et effectives dans la chaîne d'approvisionnement, une stratégie crédible comprenant des mesures pour des

relations commerciales plus équitables, des contrôles indépendants ainsi qu'une communication transparente.

Il est regrettable que l'entreprise ne fasse pas preuve de transparence. En effet, le respect des droits humains et des droits du travail devrait être une évidence et non un aspect sur lequel porte la concurrence.



Chocolats & Cacaos Favarger SA est une entreprise qui a déjà une longue histoire : elle a commencé à produire du chocolat en 1826 à Genève. La plus grande partie de la production est distribuée sur le marché suisse, mais la part de chocolat vendue à l'étranger augmente.

En plus des Napolitains, des pralinés et des barres de chocolat, la gamme de Favarger compte également des couvertures de chocolat et des spécialités de saison (par exemple pour Noël ou la Fête des mères). L'entreprise ne produit pas de chocolat issu du commerce équitable.

Profil de l'entreprise

NOM DE L'ENTREPRISE	CHOCOLATS & CACAOS FAVARGER SA
SIÈGE de l'entreprise	Versoir GE
ANNÉE DE FONDATION	1826
PROPRIÉTAIRE de l'entreprise	Luka Rajic, actionnaire majoritaire
NOM DU PDG/DU GÉRANT	Jean-Baptiste Maugars
CHIFFRE D'AFFAIRES 2011 (dans le monde)	Inconnu
DOMAINES D'ACTIVITÉS	Commerce de détail
MARQUES DE CHOCOLAT	Avelines, plaques de chocolat, Nougelines, fondue au chocolat.
ACHAT DE FÈVES DE CACAO (en tonnes)	Inconnu

LES PIONNIÈRES

LES PRUDENTES

LES INDIFFÉRENTES

LES OPAQUES

Commentaire de la DB

Chocolats & Cacaos Favarger n'a pas répondu au questionnaire de la DB.

Dans un courriel adressé à la DB, l'entreprise mentionne que des conditions de production équitables et une culture biologique du cacao sont des critères de sélection important lors de l'achat de cacao, car elles ont une grande influence sur la qualité du produit fini. Nous ne savons pas dans quelle mesure l'entreprise offre des produits équitables et biologiques ni si elle prévoit d'élargir son offre.

Dans les médias, Favarger dit avoir une chaîne d'approvisionnement transparente et travailler avec des fournisseurs qui peuvent garantir des conditions de travail équitables. Nous ne savons toutefois pas comment l'entreprise relève ces défis.

Favarger dispose d'une charte qualité accessible au public. La charte mentionne que l'entreprise entretient des relations de loyauté avec ses partenaires, ses fournisseurs et ses clients en portant une attention particulière au contexte tant environnemental que social. Le fait qu'elle ne fournisse pas d'informations sur les conditions de production, les normes sociales, les droits humains et les droits du travail laisse toutefois supposer qu'elle ne s'est, jusqu'ici, pas sérieusement intéressée à cette thématique.

Un véritable engagement pour l'amélioration des conditions de travail et le respect des droits humains dans la production de cacao impliquerait la garantie de la traçabilité du cacao (matière première), une analyse des violations des droits humains et des droits du travail poten-

tielles et effectives dans la chaîne d'approvisionnement, une stratégie crédible comprenant des mesures pour des relations commerciales plus équitables, des contrôles indépendants ainsi qu'une communication transparente.

Il est regrettable que l'entreprise ne fasse pas preuve de transparence. En effet, le respect des droits humains et des droits du travail devrait être une évidence et non un aspect sur lequel porte la concurrence.

Läderach

chocolatier suisse

La Confiserie Läderach SA est une entreprise familiale qui a été fondée en 1962. En 1970, elle invente les demi-sphères en chocolat, un produit semi-fini destiné à la fabrication des truffes en chocolat. Il s'agit d'une étape importante dans l'histoire de l'entreprise.

A l'heure actuelle, la fabrique de chocolat emploie quelque 500 collaborateurs et collaboratrices, qui travaillent à la fabrication de produits semi-finis, de pralinés, de truffes et d'articles de saison (Pâques et Noël). La production est destinée au marché suisse et à l'exportation. Depuis 2004, Läderach vend aussi ses chocolats directement dans les magasins Merkur. En septembre 2012, l'entreprise a ouvert sa propre usine de couverture.

Profil de l'entreprise

NOM DE L'ENTREPRISE	CONFISEUR LÄDERACH SA
SIÈGE de l'entreprise	Ennenda GL
ANNÉE DE FONDATION	1962
PROPRIÉTAIRE de l'entreprise	Jürg Läderach
NOM DU PDG/DU GÉRANT	Ralph Siegl
CHIFFRE D'AFFAIRES 2011 (dans le monde)	Plus de 100 mio de CHF (détails inconnus)
DOMAINES D'ACTIVITÉS	Commerce de gros et de détail; depuis 2012, l'entreprise fabrique aussi de la couverture pour sa propre production.
MARQUES DE CHOCOLAT	Läderach, Läderach Professional, Marc Antoine (en Allemagne).
PRODUCTION DE CHOCOLAT (en tonnes)	Inconnu

LES PIONNIÈRES

LES PRUDENTES

LES INDIFFÉRENTES

LES OPAQUES

Commentaire de la DB

Confiseur Läderach n'a pas répondu au questionnaire de la DB. L'entreprise a toutefois fourni des informations générales ainsi que des renseignements ponctuels sur des aspects relatifs à la durabilité sociale dans une réponse écrite. Ces informations sont néanmoins insuffisantes pour être comparées à celles qu'ont fournies des entreprises plus transparentes ayant répondu au questionnaire. Par conséquent, nous ne sommes pas en mesure d'évaluer de manière complète l'engagement de Confiseur Läderach pour l'amélioration des conditions

de travail et le respect des droits humains dans la production de cacao.

Selon les informations qu'elle donne, Läderach renonce consciemment à utiliser des labels supplémentaires pour des questions de marketing. L'entreprise aimerait adhérer à la World Cocoa Foundation (WCF); elle dit suivre actuellement la procédure d'adhésion. Selon ses dires, elle a construit sa propre usine de couverture à Bilten (GL), en septembre 2012, se donnant ainsi les moyens de contrôler directement toute la chaîne de créa-

tion de valeur. L'entreprise prétend aller volontairement à contre-courant, s'efforçant de ne pas délocaliser la production des matières premières, d'exercer une influence directe et d'assumer ses responsabilités.

De plus, Confiseur Läderach dit chercher à assurer la durabilité de sa chaîne d'approvisionnement et, dans ce but, être actuellement en contact avec une douzaine de fournisseurs et de coopératives de producteurs en Amérique latine et au Ghana. Ces partenaires potentiels sont certifiés. Confiseur Läderach part du principe que le premier partenariat sera conclu, concrètement, en 2013. Jusqu'à être complètement autonome du point de vue de son approvisionnement, l'entreprise dit qu'elle continuera de se fournir en couverture auprès de producteurs suisses spécialisés. Elle ne donne pas plus de détails et nous ne savons pas dans quelle mesure elle assume directement ses responsabilités ni comment les mesures prises permettent de garantir la traçabilité. Même si ses efforts doivent être salués, il reste à voir si elle fera preuve de transparence pour ce qui est de la mise en œuvre de ces mesures. Nous ne savons pas pourquoi

les efforts évoqués ci-dessus sont développés seulement maintenant, vu la situation précaire des producteurs. Le fait que l'entreprise ne donne pas d'informations sur les conditions de production, les normes sociales, les droits humains et les droits du travail laisse toutefois supposer qu'elle ne s'est, jusqu'ici, pas sérieusement intéressée à cette thématique et qu'elle fait à peine ses premiers pas vers la durabilité sociale.

Un véritable engagement pour l'amélioration des conditions de travail et le respect des droits humains dans la production de cacao impliquerait la garantie de la traçabilité du cacao (matière première), une analyse des violations des droits humains et des droits du travail potentielles et effectives dans la chaîne d'approvisionnement, une stratégie crédible comprenant des mesures pour des relations commerciales plus équitables, des contrôles indépendants ainsi qu'une communication transparente.

Il est regrettable que Confiseur Läderach ne fasse pas preuve de transparence. En effet, le respect des droits humains et des droits du travail devrait être une évidence et non un aspect sur lequel porte la concurrence.



Gysi SA Chocolatier Suisse est une PME spécialisée dans la production de chocolat. Elle transforme le chocolat (couverture) de différents producteurs en produits destinés à la confiserie. La sélection du chocolat se fait d'entente avec les clients.

L'entreprise travaille presque exclusivement avec des marques suisses et étrangères, mais fournit également une clientèle privée. Gysi utilise en grande partie de la couverture certifiée UTZ ou issue de la production biologique ou du commerce équitable.

Profil de l'entreprise

NOM DE L'ENTREPRISE	GYSI AG CHOCOLATIER SUISSE
SIÈGE de l'entreprise	Berne BE
ANNÉE DE FONDATION	1931
PROPRIÉTAIRE de l'entreprise	Famille Gysi
NOM DU PDG/DU GÉRANT	Thomas Gysi
CHIFFRE D'AFFAIRES 2011 (dans le monde)	Inconnu
DOMAINES D'ACTIVITÉS	Commerce de gros
MARQUES DE CHOCOLAT	Produit pour d'autres marques, spécialiste de labels privés.
PRODUCTION DE CHOCOLAT (en tonnes)	Inconnu

LES PIONNIÈRES

LES PRUDENTES

LES INDIFFÉRENTES

LES OPAQUES

Commentaire de la DB

Gysi Chocolatier Suisse n'a pas répondu au questionnaire de la DB. L'entreprise a toutefois fourni des renseignements ponctuels sur des aspects relatifs à la durabilité sociale dans un courriel adressé à la DB. De plus, elle a invité la DB à un entretien personnel, au cours duquel elle a précisé certaines informations. Ces informations sont néanmoins insuffisantes pour être comparées à celles qu'ont fournies des entreprises plus transparentes qui ont répondu au questionnaire. Par conséquent, nous ne sommes pas en mesure d'évaluer complètement l'engagement de Gysi Chocolatier pour l'amélioration des conditions de travail et le respect des droits humains dans la production de cacao. Gysi Chocolatier tient particulièrement à lutter contre l'exploitation des enfants dans sa chaîne d'approvisionnement. Nous ne savons

toutefois pas quelles sont les mesures qu'elle prend dans ce domaine.

L'entreprise affirme que 100% du cacao est traçable jusqu'aux coopératives qui le produisent. Cela n'inclut pas la couverture et le beurre de cacao. Elle fait produire sa couverture à une entreprise partenaire, Max Felchlin SA. Gysi Chocolatier souligne que Max Felchlin SA est directement en contact avec les producteurs de cacao dans les pays et connaît bien les conditions de production sur place.

La couverture générée par Max Felchlin SA sera, dès le milieu de l'année 2013, certifiée UTZ. Pour le beurre de cacao, qui n'est pas concerné par cette certification, c'est l'approche du bilan massique (mass balance model) qui est appliquée.

La part de produits biologiques, sur l'ensemble du chiffre d'affaires, s'élève à 10 % et celle de produits équitables à environ 5 %. La couverture biologique utilisée par l'entreprise émane de Bernrain et est certifiée biologique et équitable. Les produits biologiques respectent les directives de la Fairtrade International (FLO) ou de Max Havelaar.

Aucune information sur les conditions de production, les normes sociales ainsi que les droits humains et les droits du travail n'est accessible au public.

Un véritable engagement pour l'amélioration des conditions de travail et le respect des droits humains dans la

production de cacao impliquerait la garantie de la traçabilité du cacao (matière première), une analyse des violations des droits humains et des droits du travail potentielles et effectives dans la chaîne d'approvisionnement, une stratégie crédible comprenant des mesures pour des relations commerciales plus équitables, des contrôles indépendants ainsi qu'une communication transparente. Il est regrettable que Gysi Chocolatier ne fasse pas preuve de transparence. En effet, le respect des droits humains et des droits du travail devrait être une évidence et non un aspect sur lequel porte la concurrence.



Depuis sa création en 1908, cette entreprise familiale a beaucoup prospéré. Petite usine de chocolat au début du siècle dernier, elle emploie aujourd'hui près de 135 collaborateurs et collaboratrices. La production, qui se fait à Schwyz, est destinée au marché suisse et à l'exportation. La clientèle se compose exclusivement de professionnels du chocolat : boulangers, pâtisseries, fabricants industriels de confiserie et de desserts. Felchlin s'est spécialisée dans le chocolat de luxe, fabriqué à partir de cacao rare et noble. L'entreprise propose aussi des cours spécialisés pour professionnels suisses et étrangers.

Profil de l'entreprise

NOM DE L'ENTREPRISE	MAX FELCHLIN SA
SIÈGE de l'entreprise	Schwyz SZ
ANNÉE DE FONDATION	1908
PROPRIÉTAIRE de l'entreprise	Famille Felchlin, actionnaire majoritaire
NOM DU PDG/DU GÉRANT	Christian Aschwanden
CHIFFRE D'AFFAIRES 2011 (dans le monde)	50 à 60 mio de CHF environ, dont la moitié gagnés hors de Suisse
DOMAINES D'ACTIVITÉS	Commerce de gros : l'entreprise produit surtout pour des boulangers, des pâtisseries, des fabricants industriels de confiserie et de desserts, des entreprises de gastronomie et pour l'industrie. Elle exporte ses produits dans plus de 40 pays.
MARQUES DE CHOCOLAT	Pas de marque, car il s'agit d'une entreprise de transformation du cacao. Surtout connue pour sa couverture Grand Cru.
PRODUCTION DE CHOCOLAT (en tonnes)	Inconnu

LES PIONNIÈRES

LES PRUDENTES

LES INDIFFÉRENTES

LES OPAQUES

Commentaire de la DB

Max Felchlin SA n'a pas répondu au questionnaire de la DB ni fourni d'informations supplémentaires. Des informations détaillées relatives à la durabilité sociale et à la politique de l'entreprise sont toutefois disponibles sur le site internet de Max Felchlin. Lesdites sont néanmoins insuffisantes pour être comparées à celles qu'ont fournies des entreprises plus transparentes qui ont répondu au questionnaire. Par conséquent, nous ne sommes pas en mesure d'évaluer complètement l'engagement de Max Felchlin pour l'amélioration des conditions de travail et le respect des droits humains dans la production de cacao.

Max Felchlin dit, sur son site internet, assurer la traçabilité du cacao en important exclusivement des fèves dont l'origine est connue. Toutefois, aucun organe indépendant ne confirme que c'est bien le cas. Les acheteurs de Max Felchlin se rendent régulièrement dans les pays de production et vont voir les familles de producteurs, les coopératives ainsi que les partenaires sur place. Nous ne savons néanmoins pas si le beurre de cacao utilisé est traçable.

Au Ghana, la traçabilité est assurée grâce au projet de production de cacao durable de Yayra Glover.

Max Felchlin soutient la formation et le conseil des producteurs de cacao dans le projet de Glover, fait de petits investissements dans les infrastructures et encourage la formation et la formation continue dans d'autres coopératives qui produisent du cacao pour elle. Quelques certificats délivrés à des fournisseurs de cacao sont disponibles sur son site internet et des contrats, dans lesquels sont fixés la qualité, le volume, le prix et la quantité livrée, doivent prouver que Max Felchlin s'engage depuis longtemps pour des conditions équitables. Nous ne savons pas quelle part du cacao (matière première) utilisé est couverte par ces coopératives.

Dans la charte cacao de Max Felchlin, l'entreprise déclare notamment bien connaître les conditions de travail et de production locales, payer des prix qui sont toujours supérieurs au prix fixé par Fairtrade (Max Havelaar) et s'engager pour que le cacao soit produit durablement au niveau tant social qu'environnemental. Il faut préciser que, depuis quelques années, le prix du cacao sur le marché est supérieur au prix minimum fixé par Fairtrade et que, par conséquent, presque tous les commerçants paient un prix plus élevé que ce dernier. De

plus, Max Felchlin vise un public privilégié, puisque ses produits sont de haute qualité. Cela implique que l'entreprise, qui achète du cacao de très bonne qualité, lequel est rare et prisé, doit payer un prix élevé, ce qui, en principe, respecte les mécanismes normaux du marché. Si l'on en croit les informations publiées sur son site internet, qui ne sont pas confirmées par un organe indépendant (par exemple, un organe de certification), mais présentant la situation de manière crédible, il en ressort que l'enseigne, dans les grandes lignes, s'engage pour un approvisionnement durable en cacao. Toutefois, on peut relever un certain nombre de lacunes. Un véritable engagement pour l'amélioration des conditions de travail et le respect des droits humains dans la production de cacao impliquerait la garantie de la traçabilité du cacao (matière première), une analyse des violations des droits humains et des droits du travail potentielles et effectives dans la chaîne d'approvisionnement, une stratégie crédible comprenant des mesures pour des relations commerciales plus équitables, des contrôles indépendants ainsi qu'une communication transparente.



L'entreprise Pfister a été fondée en 1950. En 2000, la Compagnie Suisse de Chocolats et Confiseries SA (CSCC) a racheté l'unité de production et la marque Pfister Chocolatier.

Spécialisée dans la production de moulages creux en chocolat pour les décorations de sapin de Noël et pour les chocolats de Pâques, Pfister est aujourd'hui l'un des plus grands producteurs suisses de lapins en chocolat. La gamme de Pfister compte également des truffes et des pralines. Depuis les années 1960, l'entreprise exporte à l'étranger. En Suisse, elle ne dispose pas de label équitable.

Profil de l'entreprise

NOM DE L'ENTREPRISE	PFISTER CHOCOLATIER
SIÈGE de l'entreprise	Illnau ZH
ANNÉE DE FONDATION	1951
PROPRIÉTAIRE de l'entreprise	Compagnie Suisse de Chocolats et Confiseries AG (CSCC)
NOM DU PDG/DU GÉRANT	Inconnu
CHIFFRE D'AFFAIRES 2011 (dans le monde)	Inconnu
DOMAINES D'ACTIVITÉS	Commerce de détail
MARQUES DE CHOCOLAT	Production de moulages creux en chocolat (décorations pour sapins de Noël, lapins de Pâques en chocolat), de truffes et de pralines.
PRODUCTION DE CHOCOLAT (en tonnes)	Inconnu

LES PIONNIÈRES

LES PRUDENTES

LES INDIFFÉRENTES

LES OPAQUES

Commentaire de la DB

Pfister Chocolatier n'a pas répondu au questionnaire de la DB et n'a pas fourni d'informations supplémentaires. L'entreprise fait partie des grands fabricants de lapins de Pâques de Suisse. Nous ne savons rien de la provenance des matières premières utilisées par Pfister Chocolatier ni de la chaîne d'approvisionnement ni même du volume des fèves de cacao achetées, du beurre de cacao, de la pâte de cacao et de la poudre de cacao. Un rapport d'audit de 2010 indique que Pfister Chocolatier transforme en moyenne 600 à 700 tonnes de chocolat par année.

Une stratégie pour un approvisionnement en cacao durable n'est pas accessible publiquement, et il n'est pas clair si l'entreprise s'engage pour l'amélioration des conditions de travail et pour le respect des droits humains dans la production de cacao. Il manque une traçabilité vérifiable du cacao (matière première), une analyse des violations des droits humains et des droits du travail potentielles et effectives dans la chaîne d'approvisionnement, une stratégie crédible comprenant des mesures pour des relations commerciales équitables, des contrôles indépendants ainsi qu'une communication transparente.