

MAYA et L'AVENTURE DU CHOCOLAT

Le commerce équitable raconté aux enfants



créer un monde



MAYA
et
L'AVENTURE DU CHOCOLAT
Le commerce équitable raconté aux enfants

Pour Alizée et Loïc

Texte : Pascale Crête et Marie-Lou Crête
Illustrations : Pascale Crête
Photos pages 9 et 10 : Jean-Frédéric Lemay - Équiterre

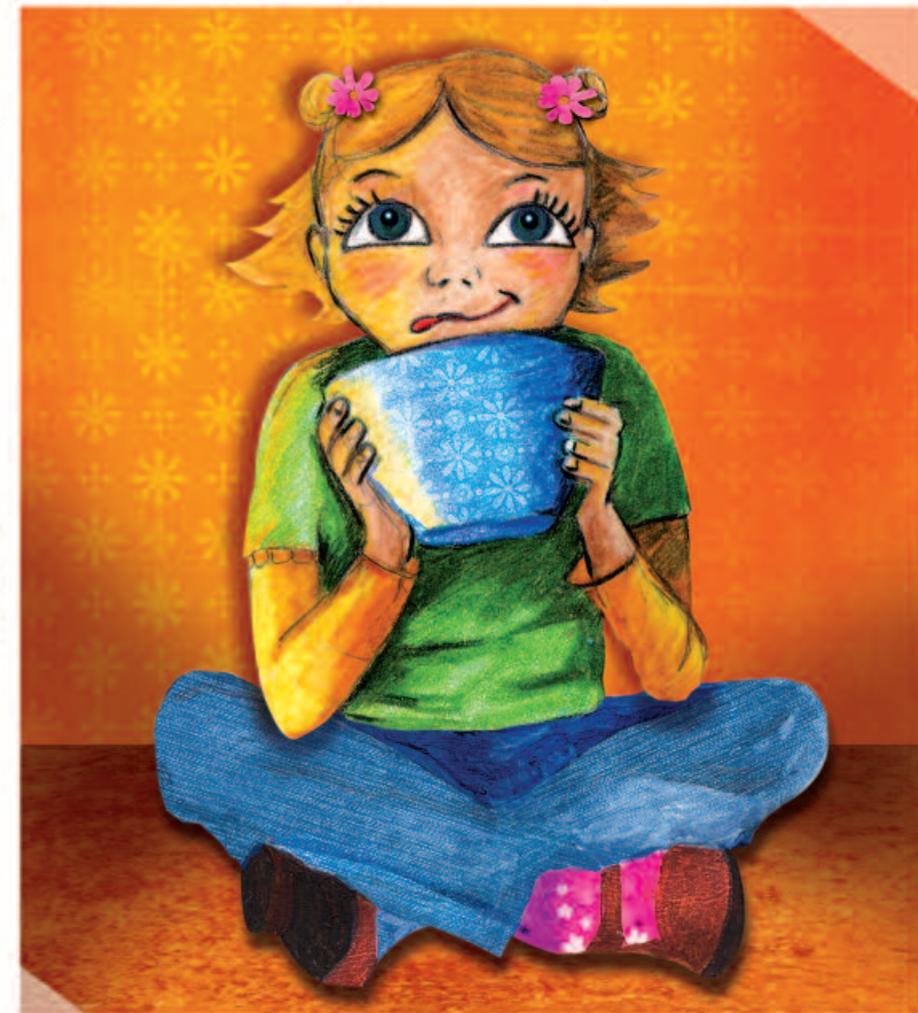
Éditions Créer un monde
creerunmonde.com

ISBN 978-2-9810947-0-4

Dépôt légal - Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2009
Dépôt légal - Bibliothèque et Archives Canada, 2009

Imprimé au Canada

Je m'appelle Maya et j'adore le chocolat. C'est lors de mon premier anniversaire que j'ai découvert le chocolat. Maman m'avait préparé un superbe gâteau au chocolat. Ce fut dès lors le début d'une longue histoire d'amour entre le chocolat et moi ! Pour ma fête de quatre ans, j'avais même demandé, comme unique cadeau, une montagne de chocolat, j'en rêvais !



Maintenant que je suis grande, je me prépare chaque matin un grand bol de chocolat au lait, c'est ce que je préfère.

Aujourd'hui, notre professeur nous a demandé de faire une petite recherche sur un sujet qui nous passionne. Vous devinez ce que j'ai choisi ? Eh oui, le chocolat ! C'EST CHOCOLATRIPPANT, NON ?



Assise devant mon ordinateur, je commence mes recherches en « tapant » : « c-h-o-c-o-l-a-t »... quand soudainement, quelque chose de vraiment spécial se produit, quelque chose de « chocolatrippant » ! Mon écran devient tout rouge et un étrange animal, une sorte de serpent avec des plumes apparaît. Je regarde à gauche puis à droite, je ne comprends pas du tout ce qui se passe. Le serpent sort de mon écran d'ordinateur, se met à voler dans ma chambre en m'adressant la parole :

« Alors comme ça Maya, tu t'intéresses à l'histoire du chocolat ? Monte sur mon dos, je vais te faire voyager et découvrir l'univers passionnant du chocolat ! » Même si je trouve ça plutôt bizarre et un peu inquiétant, comme je suis de nature curieuse, je décide d'écouter le serpent à plumes et de m'installer sur son dos.



- Je m'appelle Quetza et je viens d'une légende Aztèque, me dit le serpent.
- Un jour, j'ai offert le tout premier arbre à chocolat.
- Quoi, le chocolat pousse dans les arbres ?
- En fait, le chocolat est fait avec le cacao qui est la graine de l'arbre que l'on appelle le cacaoyer. Les Mayas et les Aztèques furent les premiers peuples à cultiver cet arbre.



Regarde, nous voici justement en Amérique du Sud au temps des Aztèques et des Mayas.

- Les Mayas !
Comme mon nom ?
- Oui, oui, c'est peut-être pour ça que tu aimes tant le chocolat !
Selon la légende, c'est moi qui ai offert le cacaoyer aux peuples des Mayas et des Aztèques en l'honneur d'une princesse.
Une princesse qui avait été très forte et très courageuse.

L'histoire raconte qu'on l'avait tuée parce qu'elle avait refusé de dévoiler où se trouvait le trésor de son mari parti à la guerre. Je suis donc le Dieu Serpent à plumes qui a fait pousser cet arbre, le cacaoyer, dont les fruits rappellent l'histoire de la princesse gardienne du secret, des fruits avec des graines amères comme la souffrance, fortes comme la vertu, rouges comme le sang.

- Wow, quelle histoire !
Merci à la princesse d'avoir gardé son secret et merci à toi, serpent à plumes, de nous avoir donné l'arbre à chocolat.





Maintenant je vais te montrer à quoi ressemble un cacaoyer, afin que tu comprennes mieux comment on fabrique le chocolat avec lequel tu te régales chaque matin.

Voici l'arbre, il peut devenir très grand, jusqu'à 10 mètres. Par contre, pour le cultiver, on doit le maintenir entre 4 et 8 mètres. Les fruits que l'on récolte s'appellent les cabosses. Lorsqu'elles sont mûres, on ouvre les cabosses dans le sens de la longueur avec un grand couteau et une machette puis on découvre les graines. Il y en a entre 30 et 40 par cabosse.

Les graines sont ensuite mises dans des caisses et enveloppées dans des feuilles de bananiers pour quelques jours. On dit alors qu'elles fermentent. Ces graines fermentées sont séchées au soleil, c'est alors qu'on les appelle fèves de cacao.



De nos jours, la suite de la fabrication du chocolat se fait bien souvent dans d'autres pays, des pays qui achètent les fèves de cacao et les transforment, comme le Canada, les États-Unis, la France, la Belgique et bien d'autres.

- Alors, comme ça, on cultive le cacao en Amérique du Sud et on fabrique le chocolat dans des pays comme chez moi.
- Oui, mais on cultive aussi le cacao en Afrique de l'Ouest et en Asie dans des régions qui sont chaudes et humides.

Regarde cette carte du monde. Les points rouges représentent les principaux pays producteurs de cacao : la Côte d'Ivoire, l'Indonésie, le Ghana, le Nigeria, le Cameroun, le Brésil, le Pérou, la Bolivie, l'Équateur et la République Dominicaine. Voilà le Ghana en Afrique, c'est le deuxième producteur de cacao au monde. Nous allons y aller, j'ai quelqu'un à te présenter.





- Maya, je te présente Badu, elle vit avec ses parents, ses frères et soeurs ici au Ghana.
- Bonjour Maya, moi, ma famille cultive le cacao. Chaque jour, on doit se lever très très tôt pour travailler dans notre petite ferme. En Afrique, parfois même les enfants doivent travailler mais moi, je peux aller à l'école, m'instruire, apprendre plein de choses et préparer mon avenir. Je n'ai pas besoin de travailler car mon père fait partie d'un groupe de paysans, une coopérative. Il fait du commerce équitable avec le cacao.

- Du commerce équitable?, s'étonne Maya, mais qu'est-ce que c'est?
- Tu sais, dit Badu, cela prend beaucoup de temps et d'énergie pour faire pousser les graines de cacao et ensuite, nous devons les vendre pour avoir de l'argent. Ce sont des hommes et des femmes d'affaires de ton pays qui achètent notre cacao pour le transformer en chocolat qu'ils vendent ensuite chez vous. Les gens d'affaires nous donnent un bon prix pour notre travail, ce qui nous permet d'avoir assez d'argent pour nourrir notre famille, aller à l'école, nous habiller et acheter des médicaments. On appelle ça du commerce équitable.

Le commerce équitable aide aussi l'ensemble de notre communauté. La culture de notre cacao doit se faire dans le respect de l'environnement. La coopérative nous aide à demander aux acheteurs un prix juste et alors les profits peuvent être utilisés pour des projets qui contribuent à améliorer nos conditions de vie. L'argent peut servir, par exemple, à mettre sur pied des services de santé ou à construire des puits permettant l'accès à l'eau potable.



Nous avons beaucoup de chance, car il existe des familles comme la nôtre qui font aussi pousser le cacao mais qui ne reçoivent pas un bon prix pour leurs récoltes.

Dans les pays producteurs de cacao, comme le mien, il y a beaucoup de petits agriculteurs. Certains de ces agriculteurs ne sont pas membres d'une coopérative ; ils sont seuls, ils ne connaissent pas le prix du marché et n'ont pas le pouvoir de négocier le prix de leur cacao. Ce sont des gens d'affaires qui décident du prix et souvent le prix est très bas car ils veulent faire plus d'argent en vendant le chocolat. Les fermiers reçoivent alors très peu d'argent pour leur travail, en fait, ils ne reçoivent même pas suffisamment d'argent pour couvrir ce que cela leur coûte pour faire la culture du cacao (outils, semences, engrais). Ils ont de la difficulté alors à nourrir et à soigner leur famille.

Je trouve que ce n'est pas juste parce que ces familles sont alors très pauvres et les enfants ne peuvent pas aller à l'école car ils doivent travailler dur pour aider leurs parents : cueillir les cabosses, extraire les graines et transporter de lourdes charges.

- Ça, ce n'est pas du tout « chocolatrippant » !
- « Chocolatrippant » comme c'est drôle, s'exclame Badu !
- Badu, je suis très contente que tu puisses aller à l'école et être soignée si tu es malade, mais comment je fais moi, pour savoir si c'est du chocolat équitable ?

- C'est facile, il y a toujours un logo et on peut lire sur l'emballage : « Certifié équitable »





- Maya, dit le serpent à plumes, je dois maintenant te ramener chez toi, je crois que tu en auras beaucoup à écrire pour ta recherche sur le chocolat.

- Merci beaucoup, dit Maya à Badu, à bientôt peut-être !

De retour devant son ordinateur, Maya reste longtemps à réfléchir. Son écran est redevenu comme avant, en fait, elle n'est plus du tout certaine si cette histoire était bien réelle ou si elle a rêvé. Mais le souvenir de sa nouvelle amie Badu est bel et bien présent dans son coeur et l'étrange animal a même laissé quelques plumes dans sa chambre...

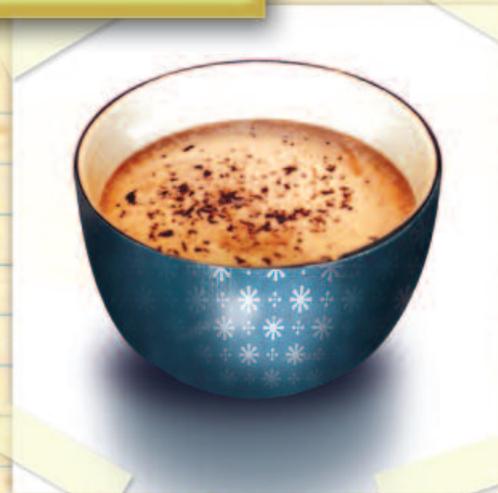
« Je vais écrire toute cette histoire, se dit Maya, afin que tout le monde puisse faire la connaissance de Quetza et Badu, et je vais même y ajouter quelques-unes de mes recettes préférées, des recettes « chocolatrippantes »... comme le commerce équitable ! »

mes recettes chocolat trippantes!

LAIT AU CHOCOLAT

- 2 c. à thé de cacao équitable
- 3 c. à thé de sucre de canne
- 1 c. à table de lait froid
- 1 tasse de lait chaud

Mélanger le cacao, le sucre et le lait froid. Ajouter tranquillement le lait chaud et mélanger. On peut aussi faire mousser notre lait avec un petit mousser et ajouter quelques copeaux de chocolat...mmmm!



TRUFFES AU CHOCOLAT

- 500 g de chocolat noir 70% équitable
- 1 tasse de crème 35% à cuisson
- 1 c. à thé de vanille
- 1/4 de tasse de cacao équitable

Hacher finement le chocolat et le mettre dans un bol. Faire chauffer la crème dans une casserole à feu moyen. Lorsque la crème commence à faire de petites bulles, la verser sur le chocolat. Verser la préparation au chocolat sur une plaque à biscuits recouverte d'une pellicule plastique. Réfrigérer 4 heures.

Façonner le chocolat en petites boules et rouler dans le cacao.
Variante: J'aime aussi faire fondre un peu de chocolat noir ou au lait et tremper les petites truffes dans celui-ci... du chocolat, du chocolat et encore du chocolat!



- 1/2 tasse de beurre ramolli
- 1/2 tasse de sucre de canne
- 1/4 c. à thé de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé de bicarbonate de sodium
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf
- 1/2 c. à thé de vanille
- 1/2 tasse de farine
- 2 c. à table de poudre de cacao équitable
- 1 tasse de flocons d'avoine
- 1/2 tasse de chocolat 70% équitable haché
- 1/4 tasse de chocolat au lait équitable haché
- 1/4 tasse de chocolat blanc équitable haché

Dans un bol, battre au fouet le beurre ramolli et le sucre de canne jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajouter la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel, l'oeuf, la vanille et battre. Ajouter la farine, la poudre de cacao, les flocons d'avoine et le chocolat. Mélanger à l'aide d'une cuillère de bois.

Laisser tomber la pâte, environ 1/4 de tasse à la fois, sur une plaque à biscuit beurrée. Aplatir les biscuits avec les mains. Cuire au four préchauffé à 350°F de 12 à 14 minutes. Donne environ 12 gros biscuits... Délicieux avec mon fameux lait au chocolat!



BISCUITS AUX 3 CHOCOLATS

Maya ✿

GLOSSAIRE

Aztèques :	Ancien peuple du Mexique.
Cabosse :	Fruit du cacaoyer contenant les graines de cacao.
Cacaoyer :	Arbre tropical, dont les fruits sont récoltés pour leurs graines et servent à faire du cacao.
Certifié équitable :	Le logo de certification équitable qui garantit aux consommateurs qu'ils achètent bien un produit équitable.
Commerce équitable :	Un commerce est équitable dans la mesure où il s'agit d'un partenariat qui s'appuie sur le dialogue et le respect et s'il soutient les producteurs. Lorsque les gens achètent des produits du commerce équitable, ils permettent au fermier ou à l'agriculteur de vivre dignement de son travail et collaborent ainsi à une plus grande équité dans le commerce mondial.
Coopérative :	Entreprise de personnes associées qui sert au mieux les intérêts économiques, sociaux et culturels de ses membres. La coopérative assure de façon démocratique l'égalité des droits de ses membres et la redistribution équitable des profits.
Équitable :	Qui est juste.
Ghana :	Pays d'Afrique.
Mayas :	Civilisation précolombienne d'Amérique centrale.

Installée à son ordinateur,
Maya commence une recherche
sur le chocolat et voit à sa grande
surprise surgir de son écran un
serpent à plumes ! Le sage
animal lui expliquera d'où vient
le chocolat et la fera voyager
jusqu'en Afrique où elle fera la
rencontre de Badu, une jeune fille
dont les parents sont cultivateurs
de cacao. Maya découvrira alors
l'aventure « chocolatrippante »
du commerce équitable !

www.creerunmonde.com



Imprimé au Canada
sur du papier Enviro 100
contenant 100 % de fibres
postconsommation.



ISBN 978-2-9810947-0-4



9 782981 094704