

Le petit chocolat et le petit verre de bière - une pause innocente ?



Stefanie Schmidt¹
Relecture : Carmelina Carracillo
Novembre 2016

Pour que la Terre tourne plus **JUSTE** !

www.entraide.be

¹ Volontaire au secteur politique d'Entraide et Fraternité

Le petit chocolat qui accompagne parfaitement notre café à 10h ou à 16h, le « p'tit verre de bière » que l'on partage entre amis, voilà deux produits belges dont la renommée n'est plus à faire. Les Belges en apprécient les saveurs et ils en sont fiers.

Mais avant d'être déposés dans les surfaces de distribution, ces produits ont dû subir des transformations, elles-mêmes reliées à la production des matières premières. Du cacao à la barre chocolatée et du malt à la chope, la chaîne production/transformation/distribution n'est pas nécessairement sans impacts sociaux et environnementaux. Une analyse qui donne à voir les mécanismes invisibles à l'œuvre dans ce processus et qui interroge les pratiques de consommation.

Le chocolat

À travers les siècles, le pays belge s'est forgé une solide réputation en tant que producteur de chocolat.²

Quelques chiffres

L'industrie du chocolat belge a un chiffre d'affaires de 4 milliards d'euros et implique environ 6.200 employés.



Le secteur du chocolat et de la praline représente 11,2% des exportations dans la totalité de l'industrie alimentaire belge.

En Belgique, on dénombre 332 chocolateries qui produisent plus de 725.000 tonnes de chocolat par an. Les Belges sont aussi des grands consommateurs de chocolat. Un Belge consomme en moyenne 6 kg de chocolat par an, alors qu'un Chinois n'en mangerait actuellement que 50 grammes par an.³ Signalons aussi que la demande chinoise augmente de 30 % par an. Ce phénomène est lié à la montée en puissance des classes moyennes et à un basculement des consommateurs vers une demande en chocolat noir plus riche en cacao.

² Tourisme Belgique, Flandre & Bruxelles – VISITFLANDERS : *Chocolat belge – Histoire - Faits & Chiffres*, <http://www.visitflanders.com/fr/themes/chocolat-belge/histoire-faits-et-chiffres/> [06.10.2016] ; L'Association Royale Belge des Industries du Chocolat, de la Praline, du Biscuit et de la Confiserie (Choprabisco) : *Au sujet de Choprabisco*. http://www.choprabisco.be/frans/choprabisco_frameset.htm [06.10.2016].

³ Jean-François Pollet : *Du cacao propre, en suffisance, et sans enfants esclaves. Imagine demain le monde*, 30. Novembre 2014,

Globalement, l'augmentation de la demande en cacao dans les dix prochaines années est estimée à 25 %, soit un million de tonnes supplémentaires.

Par ailleurs, la Belgique est un acteur important de la production de chocolat industriel ; parmi les principaux pays importateurs de fèves de cacao, elle se place en 6^{ème} position (467 millions de dollars).⁴ Les Pays-Bas sont les principaux importateurs (2,07 milliards) suivis des Etats-Unis (1,18 milliards) et de l'Allemagne (980 millions).

De la fève au chocolat : la filière du cacao

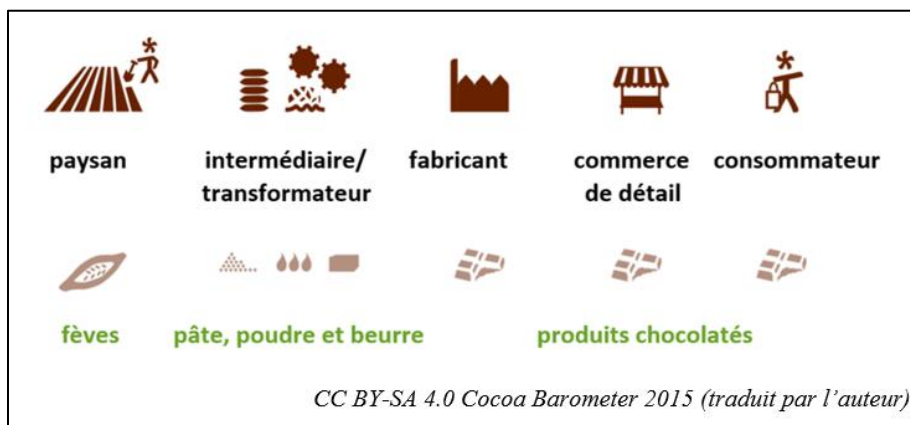


Figure 1. La filière du cacao

Dans le port d'Anvers, un des plus grands ports d'importation de cacao, arrivent 187.000 tonnes de fèves de cacao brutes par an, qui vont être traitées en Belgique dans le but de satisfaire le marché du chocolat domestique aussi bien que les marchés externes.

Deux stratégies de transformation

Avant que le chocolat ne soit fabriqué, les fèves doivent être transformées en pâte, beurre ou poudre de cacao (voir *figure 1*).⁵ Pour cette étape de la filière, les fabricants de chocolat ont développé deux stratégies différentes :⁶

⁴ Fairtrade Max Havelaar Belgium : *Le cacao et le commerce équitable. Soyons fiers de notre chocolat, choisissons-le équitable !*, p. 6, http://fairtradebelgium.be/sites/default/files/brochure_cacao_fr-19web_fsc.pdf [18.10.2016].

⁵ BASIC, *La face cachée du chocolat*. Mai 2016, p. 23, http://lebasic.com/wp-content/uploads/2016/06/Etude-Cacao-PFCE_Version-finale-FR_Mai-2016.pdf [18.10.2016].

⁶ *Ibidem*, p. 29.

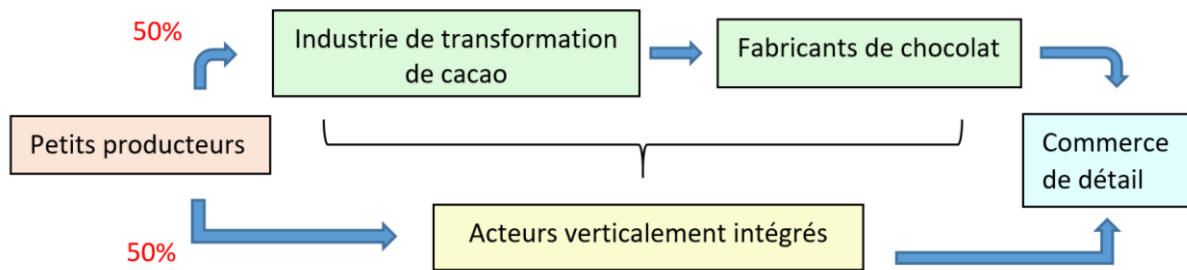


Figure 2. Structure générale de la chaîne de production du chocolat.

1. 50% des volumes de fabrication de produits chocolatés par les grandes marques sont d'abord transformés par des broyeurs externes. Pour pouvoir recentrer les activités uniquement sur la recherche et développement de nouveaux produits et la publicité, les fabricants de chocolat se désinvestissent totalement des usines de transformation. Nestlé est un exemple pour cette première option.
2. La seconde stratégie, qui représente l'autre moitié des ventes de produits finis des marques, consiste à maintenir en interne des activités de transformation suffisantes pour ne pas dépendre des transformateurs extérieurs. Ferrero et Lindt illustrent cette seconde stratégie.

En Belgique, **l'industrie de la transformation des fèves est concentrée entre les mains de quatre fournisseurs** : Barry Callebaut à Wieze avec une production annuelle de 270.000 tonnes, Cargill à Mouscron (60.000 tonnes) et à Anvers (la capacité n'est pas connue), Belcolade, une division de Puratos à Erembodegem (60.000 tonnes) et Mondelēz International à Herentals (20.000 tonnes).⁷

Les **entreprises belges de fabrication du chocolat sont en revanche très diversifiées**. Quelques grands groupes internationaux tels Barry Callebaut, Mondelēz International et Ferrero ont des implantations en Belgique. A côté de cela, on trouve des acteurs de taille moyenne tels que Guylian, Hamlet, Leonidas, Godiva, Baronie, Neuhaus, ItaloSuisse. Enfin, il existe également toute une série de très petits chocolatiers et praliniers (pour rappel : 332 au total v. p. 2).

⁷ Fairtrade Max Havelaar Belgium: *Soyons fiers de notre chocolat, choisissons-le équitable*. Communiqué de presse du 2. avril 2012, p. 2, <http://fairtradebelgium.be/sites/default/files/press/commdepresse02.pdf> [18.10.2016].

Le marché mondial du chocolat dominé par quelques grands groupes internationaux

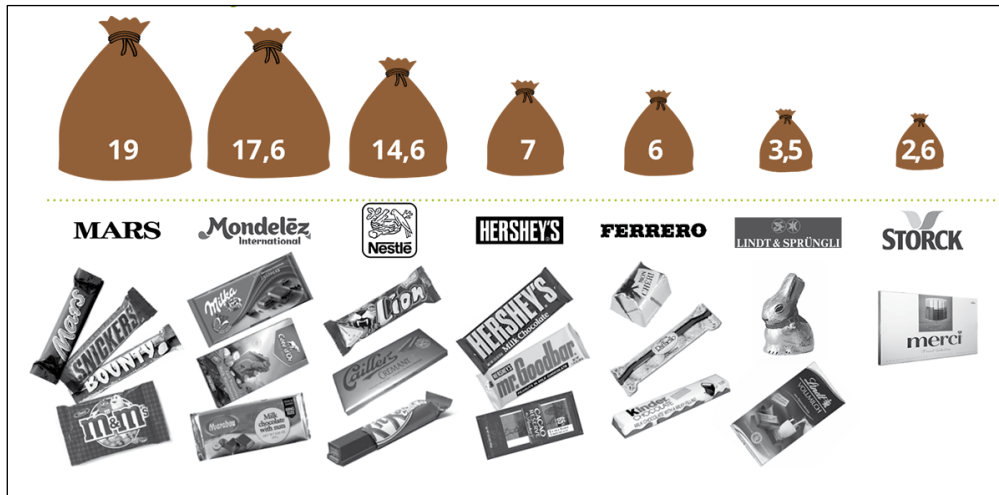


Figure 3. Pourcentage des ventes mondiales sur le marché du chocolat et de la confiserie en 2012. Source : <https://be.makechocolatefair.org/issues/les-prix-du-cacao-et-les-revenus-des-producteurs>.

Quelques grands groupes internationaux dominent le marché mondial du chocolat et de la confiserie. L'américain Mars (Mars, Snickers, M&M...) décroche la première place des plus grands fabricants de chocolat au monde, occupant une part de marché de 19% en 2012. Au deuxième rang, se retrouve Mondelez International (Côte d'Or, Milka, Oreo...) avec 17,6% de part de marché. Présent en Belgique depuis 1925, le suisse Nestlé (KitKat, Lion, Nesquik...) est le numéro trois mondial des plus grands producteurs de chocolat (14,6%).

On compte aujourd'hui une trentaine de pays producteurs.⁸ La production mondiale provient principalement des pays d'Afrique de l'Ouest : la Côte d'Ivoire est le principal pays producteur avec 1,74 million de tonnes par an (37,1% de la production mondiale), et le Ghana est le second, avec 897.000 tonnes par an (21,9%). Dans l'ensemble, environ 70% du cacao sont d'origine africaine.⁹ Les fèves de cacao que l'on retrouve sur le marché belge viennent

⁸ *Ibidem*, p. 6.

⁹ Cocoa Barometer 2015, p. 4,

http://www.cocoabarometer.org/Download_files/Cocoa%20Barometer%202015%20Print%20Friendly%20Version.pdf [01.11.2016].

principalement de la Côte d'Ivoire et du Ghana.¹⁰ À l'échelle mondiale, 90% du cacao sont produits par des agricultures paysannes sur des territoires de 1 à 5 ha ou moins.¹¹

Faire pousser du cacao est un travail manuel peu mécanisé qui nécessite beaucoup de main-d'œuvre. Les cacaoyers fleurissent et portent des fruits tout au long de l'année, produisant des cosses de cacao qui ne mûrissent pas toutes en même temps. C'est la raison pour laquelle les arbres doivent être surveillés de façon constante. De plus, la récolte est très délicate car elle est facilement affectée par les changements météorologiques et reste sensible aux maladies et aux nuisibles.

Une fois les cosses mûres récoltées, il faut les ouvrir à la machette et en extraire les graines de cacao. Ces dernières doivent ensuite être fermentées, séchées, nettoyées et emballées. La plupart du temps, les intermédiaires achètent les sacs de graines non transformées et les vendent à des exportateurs.

La chaîne de valeur du cacao-chocolat discordante

La filière du cacao-chocolat est structurée en chaîne de valeur qui peut être qualifiée de « bipolaire », gouvernée tant par les transformateurs que les fabricants de chocolat.¹² Une des conséquences mesurables de cette structuration est la désynchronisation entre l'amont et l'aval de la chaîne.¹³ D'un côté, les prix du cacao et de la tablette augmentent constamment, enrichissant les transformateurs et fabricants du chocolat. De l'autre côté, on peut observer que le prix mondial de la fève reste bas et que les producteurs de cacao ne reçoivent qu'une part du prix sur le marché mondial pour leurs fèves de cacao notamment à cause de structures de taxes locales sur le commerce. En

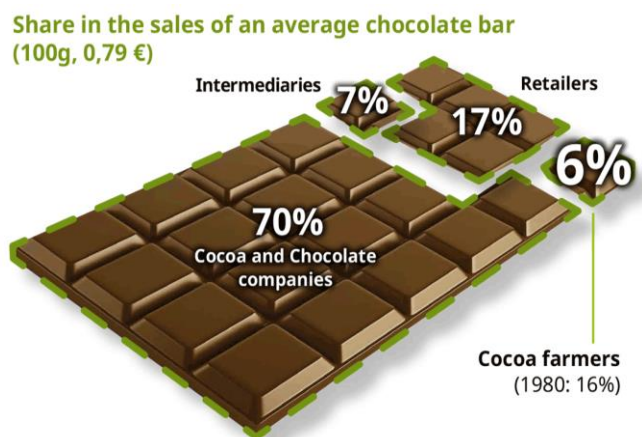


Figure 4. La part du chiffre d'affaires généré d'une barre au chocolat moyenne. Source : <https://be.makechocolatefair.org/issues/les-prix-du-cacao-et-les-revenus-des-producteurs>.

¹⁰ Fairtrade Max Havelaar Belgium: *Soyons fiers de notre chocolat, choisissons-le équitable*. Op. cit.

¹¹ Make Chocolate Fair : *La production de cacao résumée*. <https://fr.makechocolatefair.org/problemes-cles/la-production-de-cacao-resumee> [01.11.2016].

¹² BASIC, op. cit., p. 24.

¹³ BASIC, op. cit., pp. 31-32.

outre, le prix varie aussi selon la qualité des fèves de cacao.¹⁴ En même temps, on note que les paysans sont rarement organisés et regroupés pour pouvoir défendre leurs intérêts, au contraire, ils restent isolés et dépendants des intermédiaires qui dictent les prix. En résumé, on constate que la chaîne de valeur est dominée par des transformateurs et fabricants en situation oligopolistique. Cette situation est clairement défavorable pour les producteurs. Les prix réels payés à ceux-ci sont instables et à la baisse : ils varient entre seulement 3,5 à 6,5% du prix du produit fini (voir *Figure 4*).

Les revenus faibles des planteurs de cacao

La sécurité de revenus des producteurs est fortement affectée par les prix instables du cacao.¹⁵ Des bonnes saisons qui offrent de bonnes récoltes conduisent à des stocks élevés et ceci peut entraîner une chute des prix. Des récoltes insuffisantes dues à des maladies ou à des conditions météorologiques difficiles conduisent à des stocks insuffisants et peuvent entraîner une hausse des prix. Les changements de prix peuvent aussi être déclenchés par des facteurs tels que la spéculation sur les prix des matières premières, rapportant de gros profits aux spéculateurs. Les négociants du cacao peuvent modérer les conséquences de ces prix instables en stockant des fèves de cacao et en contrôlant le volume des ventes sur le marché. Les petites entreprises agricoles familiales sont par contre souvent forcées de vendre leurs fèves rapidement à cause du besoin immédiat d'argent et de l'insuffisance d'installations de stockage adaptées.

Les conséquences de l'instabilité des prix, de même que les conséquences des hausses des coûts de production et des changements climatiques sont la source de l'insécurité économique et de l'appauvrissement de millions de producteurs de cacao.¹⁶ Ayant des revenus limités et ne possédant pas les informations nécessaires suffisantes sur les évolutions du marché, les producteurs de cacao sont les grands perdants d'une industrie du chocolat et du cacao très lucrative.

Selon le *Cocoa Barometre*, un rapport rédigé par un collectif d'ONG, les planteurs ivoiriens devraient multiplier leurs revenus par 16 s'ils voulaient simplement sortir de la pauvreté. Vivant dans des zones rurales, de nombreux agriculteurs n'ont pas accès aux infrastructures de base telles que les routes, l'électricité, l'eau potable, les services médicaux, l'éducation et d'autres

¹⁴ Make Chocolate Fair : *Les prix du cacao et les revenus des producteurs*.
<https://fr.makechocolatefair.org/problemes-cles/les-prix-du-cacao-et-les-revenus-des-producteurs>
[01.11.2016].

¹⁵ *Ibidem*.

¹⁶ *Ibidem* ; Fairetrade Max Havelaar Beglium : *Le cacao et le commerce équitable*, op. cit., pp. 9-11.

services essentiels.¹⁷ Ils sont exclus du crédit et de l'accès aux intrants agricoles susceptibles de faire grimper les rendements. Dans ce contexte, il n'est pas étonnant qu'un agriculteur africain produise 300 à 400 kilos de fèves à l'hectare, c'est-à-dire seulement un tiers du rendement potentiel d'un cacaoyer. Par conséquent, on peut constater que la production de cacao n'est pas capable de suivre l'augmentation de la demande en cacao. Notons que la consommation de chocolat augmente globalement deux fois plus vite que la production de cacao : 3% par an en moyenne sur la dernière décennie contre 1,5% par an pour la production.¹⁸

Les revenus bas et instables des producteurs entraînent de sérieux problèmes sociaux et environnementaux.¹⁹ Les producteurs cessent d'investir dans leur ferme et sont dès lors obligés de diminuer les salaires, incapables de fournir aux travailleurs des conditions décentes de travail. En vue d'augmenter leurs revenus, ils utilisent plus de terres pour la production de cacao, souvent aux dépens d'une agriculture durable, écologique et diversifiée.

Les jeunes générations ne voient plus d'avenir dans le cacao et s'orientent vers la production d'autres denrées plus lucratives ou migrent vers les villes.²⁰ Ce phénomène contribue à l'augmentation de la moyenne d'âge des producteurs de cacao. En Afrique de l'Ouest par exemple, elle est de 51 ans. La fuite des jeunes générations aggrave le problème de la carence de la main d'œuvre auquel les producteurs sont confrontés. Par conséquence, ces derniers se tournent souvent vers leurs familles, notamment vers leurs enfants, pour profiter d'une main d'œuvre gratuite.²¹ L'absence d'infrastructures éducatives contribue également à ce phénomène.

¹⁷ BASIC, op. cit., p. 32.

¹⁸ BASIC, op. cit., p. 1.

¹⁹ Make Chocolate Fair: *Les prix du cacao et les revenus des producteurs*, op. cit.

²⁰ Fairetrade Max Havelaar Belgium : *Le cacao et le commerce équitable*, op. cit., p. 13.

²¹ BASIC, op. cit., pp. 32-33.

Pauvreté et genre

Le cacao est en grande partie produit dans des sociétés traditionnelles dans lesquelles les femmes connaissent des grandes difficultés à acquérir des droits réels et ce, même lorsque leur mari meurt et qu'elles exploitent les fermes elles-mêmes. Sans titres de propriété, elles sont souvent exclues des systèmes d'épargne et de crédit ainsi que de l'accès aux programmes de formation et des schémas des certifications. Toutefois, ce sont de plus en plus les femmes qui exploitent les fermes de cacao. Ceci résulte notamment de la grande différence d'âge entre mari et femme (conduisant à un grand nombre de veuves) et de l'exode rural des hommes. Pourtant, les femmes restent moins formées, sont moins impliquées dans les prises de décision, sont moins informées sur les développements du marché et des moyens efficaces de gestion d'exploitation. Elles ont aussi moins d'opportunité pour investir dans leur ferme que les hommes. Les femmes qui aident leur mari sur leur ferme ne sont pas considérées comme fermières, elles ont le statut de l'épouse d'un fermier. Par conséquent, la plupart de ces femmes ne participent pas aux réunions des groupes de fermiers qui restent cependant des lieux centraux de prise de décision.

Source : Cocoa Barometer 2015, p. 16., op. cit.

Droits humains et travail des enfants

En examinant la chaîne de production de chocolat de plus près, on constate qu'elle conduit à de sérieuses violations des droits de l'homme et du travail dans les fermes productrices de cacao.

Voici une dizaine d'années, de nombreux rapports et enquêtes ont mis en lumière que des enfants sont encouragés (à), voire forcés de travailler sur les plantations de cacao.²² Il a été

rendu public, qu'entre 5.000 et 10.000 enfants avaient été enrôlés de force pour travailler à temps plein ou à temps partiel, rien que dans les plantations de cacao en Côte d'Ivoire.²³

Les études révélèrent également, que près de 70% des enfants qui travaillaient dans des fermes familiales, étaient soumis à des conditions de



²² Pollet, op. cit.

²³ BASIC, op. cit., p. 32.

travail dangereuses. L'Unicef précisait que déjà les enfants de 5 ans travaillaient dans les plantations de cacao d'Afrique de l'Ouest.²⁴

Ces nouvelles ont suscité l'indignation de l'opinion publique en Occident, de loin le principal consommateur de chocolat. Par réaction, le protocole Harkin-Engel²⁵, initié par les Etats-Unis, a eu pour objectif l'élimination des pires formes de travail infantile dans l'industrie du cacao d'Afrique de l'Ouest.²⁶ Le protocole a été signé en 2001 par d'importants acteurs de l'industrie du cacao et du chocolat. Ce protocole oblige les entreprises à mettre en œuvre un système indépendant et crédible de monitoring dans les plantations et à travailler avec des fournisseurs certifiés, et ce afin d'enrayer le travail des enfants.

Sur papier, la filière cacao est appelée à devenir la plus équitable de tout le secteur agro-industriel ; presque toutes les grandes marques se sont engagées dans le sens de la certification.²⁷ Parfois, elles ont créé un label propre, comme chez Nestlé. Il faut remarquer que l'industrie ne cherche pas seulement à se mettre en conformité avec le protocole Harkin-Engel, mais s'inquiète aussi pour son approvisionnement. Le cacao de qualité devient difficile à trouver, c'est pourquoi les labels encouragent la production et organisent la traçabilité du produit.

Pourtant, en 2015, la publication d'une enquête menée par l'Université Tulane, a démontré que les effets du protocole Harkin-Engel sur la situation en Côte d'Ivoire sont nuls.²⁸ Entre 2008-2009 et 2013-2014, le nombre d'enfants travaillant dans le secteur du cacao en Côte d'Ivoire a même augmenté de 46%. En effet, face à l'incapacité d'employer de la main d'œuvre et la nécessité de subvenir à leurs besoins vitaux, les producteurs se tournent alors vers leurs familles.

La pénurie de main-d'œuvre est donc un mal endémique dont les plantations africaines de cacao souffrent.²⁹ En Côte d'Ivoire, ce sont des millions de migrants, venus de pays voisins ou d'une

²⁴ Unicef : *Travail des enfants dans les plantations de cacao*, <https://www.unicef.ch/fr/nous-aidons-ainsi/programmes/travail-des-enfants-dans-les-plantations-de-cacao> [26.10.2016].

²⁵ Chocolate Manufacturers Association: *Protocol for the growing and processing of cocoa beans and their derivative products in a manner that complies with ILO Convention 182 concerning the prohibition and immediate action for the elimination of the worst forms of child labour*. 19 septembre 2001.

²⁶ BASIC, op. cit., p. 33. ; Pollet, op. cit.

²⁷ Pollet, op. cit.

²⁸ Tulane University: *Final Report 2013/2014. Survey Research on Child Labor in West African Cocoa Growing Areas*, 30 juillet 2015, https://makechocolatefair.org/sites/makechocolatefair.org/files/newsimages/tulane_university_-_survey_research_on_child_labor_in_the_cocoa_sector_-_30_july_2015.pdf [18.10.2016].

²⁹ Pollet, op. cit.

autre région, qui ont jusqu'à présent garanti la survie de cette culture. Et malgré les migrations et la croissance démographique, la main-d'œuvre continue à manquer. C'est la raison pour laquelle la tentation pour les exploitants est forte d'acheter des enfants, maliens ou burkinabés pour les faire travailler. Le nombre d'enfants esclaves travaillant dans des plantations de cacao en Côte d'Ivoire s'élève entre 10.000 et 15.000.

Au cours des deux dernières décennies, les grands noms de la transformation de cacao et de la fabrication de chocolat ont fait face à des procès de plus en plus nombreux les accusant de ne pas lutter contre le travail des enfants dans les plantations de cacao auprès desquelles ils se fournissent.³⁰ Depuis 2005, Nestlé, Cargill et ADM sont poursuivis en justice par trois Maliens, anciens enfants esclaves, les accusant d'aider voire d'encourager le trafic d'enfants esclaves vers les plantations de cacao ivoiriennes.³¹ Récemment, en janvier 2016, la Cour suprême américaine a rejeté la demande de Nestlé d'annuler la plainte. Selon la décision de la Cour suprême, la plainte contre Nestlé est cette fois recevable, pour autant que les plaignants puissent établir un lien entre les accusations portées et l'exploitation d'enfants. Une deuxième condition consiste à démontrer que les États-Unis sont également concernés par cette affaire.³²

Les conséquences écologiques des mauvaises conditions de production agricole

Aux procès dénonçant la complaisance des grands groupes de l'industrie du chocolat sur le travail forcé des enfants, s'ajoutent des accusations de pollution causée par l'utilisation intensive d'intrants chimiques ou encore par la déforestation.³³ La croissance de la production du cacao au niveau international ne se fait pas nécessairement par une augmentation de la productivité, mais par l'expansion des surfaces cultivées. Les surfaces cultivées s'étendent largement sur la forêt tropicale, ce qui aggrave le problème de déforestation. Combattre ce phénomène constituera un grand défi pour les années à venir. En Côte d'Ivoire par exemple, il reste aujourd'hui moins de 20% de la ressource forestière.

³⁰ BASIC, op. cit., p. 33.

³¹ Romain Gelin: *Exploitation d'enfants: Nestlé débouté*, 29 janvier 2016, <http://www.gresea.be/spip.php?article1483> [18.10.2016].

³² En décembre 2015, les chaînes d'approvisionnement de Nestlé ont à nouveau été mises en cause pour des cas de travail forcé en Thaïlande en lien avec l'exploitation de produits de la pêche.

³³ BASIC, op. cit.

La bière

Outre le chocolat, la Belgique est reconnue mondialement pour ses bières au caractère unique et brassées selon un savoir-faire innovant. On trouve un nombre remarquable de bières produites en Belgique ainsi qu'une grande variété de styles différents. Les brasseurs belges remportent régulièrement les plus grands concours internationaux.



En Belgique, il existe environ 1.100 marques de bières et 296 brasseries différentes.³⁴ Selon les derniers chiffres du SPF Economie, rien que dans les 5 dernières années (2010-2015), le nombre de brasseries en Belgique a augmenté de 86% en raison de l'ouverture de petites brasseries artisanales. Ces nombreuses créations de brasseries témoignent du dynamisme du marché de la bière en Belgique, caractérisé par une concurrence importante. En tout, près de 19 millions d'hectolitres de bière y sont produits par an.

En moyenne, le Belge boit 74 litres de bière par an. Toutefois, il faut remarquer que la consommation nationale est en baisse ; en 1999, le Belge buvait environ 100 litres de bière.

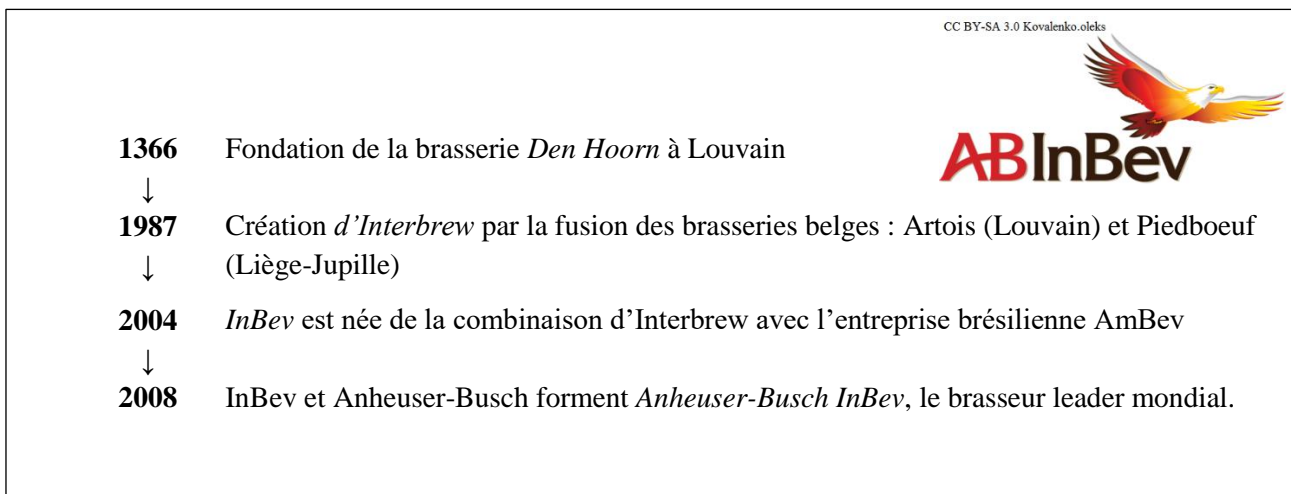
Le secteur brassicole se maintient surtout grâce à l'export : en dix ans, les exportations de bières belges hors Union européenne ont augmenté de plus de 600%, tandis que vers l'Europe elles ont augmenté de 75%. Les chiffres relatifs à l'export ont, pour la première fois, dépassé ceux de la consommation interne en 2006. Aujourd'hui, à peu près deux tiers de la production belge sont vendus hors du royaume. Les brasseurs tirent parti de la mondialisation. Par exemple, les perspectives sont très prometteuses en Asie et en Amérique latine, car les classes moyennes aiment se distinguer en consommant de nouveaux produits étrangers.³⁵ Les brasseries belges, qui font travailler directement environ 4.500 employés et indirectement 55.000, sont dès lors en bonne santé. Avec un chiffre d'affaires annuel total de 2,2 milliards d'euros, le marché de la bière représente un marché important pour la Belgique.

³⁴ Metro : *Les brasseries foisonnent au plat pays*. 25 octobre 2016, p. 2. ; Meulders Raphaël : „*Les Belges ? Pas assez fiers de leurs bières*“, 12 février 2014, http://www.lalibre.be/economie/libre-entreprise/les-belges-pas-assez-fiers-de-leurs-bieres-52fbb16d3570516ba0b9b6d1#media_1 [20.10.2016].

³⁵ La Libre Belgique : *La bière belge mousse dans le monde entier*. 18 juin 2013, <http://www.lalibre.be/light/societe/la-biere-belge-mousse-dans-le-monde-entier-51bf654de4b0ac68e0f92d0f> [21.10.2016].

La forte concentration du marché de la bière

On peut donc conclure que la Belgique présente la particularité de compter une variété de bières, de brasseries, de styles, de types et de méthodes de fermentation. Mais en dépit des centaines de marques proposées dans les bars, restaurants et grandes surfaces, le marché de la bière reste très concentré.³⁶ La société AB InBev (voir tableau) domine aujourd'hui non seulement le marché en Belgique avec 56% de parts de marché (en 2013), mais aussi le marché mondial de la bière.³⁷



Lorsqu'on additionne la part de marché d'ABInBev (Stella Artois, Hoegaarden, Leffe,...) et celles des brasseries Alken-Maes (Grimbergen, Mort-Subite,...), Duvel Moortgat (Vedett, Achouffe,...) ainsi que celles de Haacht et Palm, on frôle les 80% de parts de marché belge.³⁸

Sur le plan mondial, la situation se présente de la même façon. Le secteur brassicole a connu plusieurs mouvements de restructuration ces dernières années. Par des rachats successifs et l'absorption des concurrents, quatre leaders sont parvenus à contrôler la plus grande partie de la production mondiale, créant un oligopole.³⁹ AB InBev (47 milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2014), suivi du britannique SABMiller (26,7 milliards), du néerlandais Heineken

³⁶ Mathilde Damgé : *Bière : les quatre multinationales qui se cachent derrière des centaines de marque*, 8. Octobre 2015, http://www.lemonde.fr/les-decodeurs/article/2015/10/08/biere-derriere-des-centaines-de-marques-4-groupes_4785476_4355770.html [21.10.2016].

³⁷ AB InBev : *Fact Sheet InBev Belgium*. P. 1, <http://www.ab-inbev.be/files/documents/20140620%20Fact%20Sheet%20InBev%20Belgium%20FR.pdf> [21.10.2016].

³⁸ Wallonie-Bruxelles Tourisme : *La bière en Wallonie et à Bruxelles*. <http://pro.walloniebruxellestourisme.be/servlet/Repository/news-biere-en-wallonie-et-a-bruxelles.pdf?ID=1366&saveFile=true> [21.10.2016].

³⁹ Romain Gelin: *Fusion SAB Miller – AB Inbev: „objectif Afrique“*, 11 décembre 2015, p. 4, <http://www.gresea.be/spip.php?article1463> [21.10.2016].



(19,2 milliards) et du danois Carlsberg (8,6 milliards), brassent près de la moitié de la bière mondiale et exploitent près de 800 marques à eux seuls.⁴⁰

Cette concentration du marché continue de s'accélérer : le 29 juillet 2016, le conseil d'administration de SABMiller a annoncé avoir accepté l'offre finale de rachat par AB InBev.⁴¹ La dernière offre valorisait SABMiller à environ 103 milliards de dollars. La fusion, sous réserve de son acceptation par les autorités de la concurrence des nombreux pays où les deux brasseurs sont implantés, sera la 3^{ème} plus importante fusion-acquisition de l'histoire derrière celle de Vodafone et Mannesman (télécom) et celle d'AOL et Time Warner (média) au début des années 2000.⁴² La future entité brassera près du tiers des bières produites dans le monde.

Les intérêts derrière la fusion imminente entre AB Inbev et SABMiller

Outre les gains que la restructuration pourrait engendrer, la fusion permet la complémentarité des implantations dans des zones géographiques à forte croissance économique.⁴³ Un argument d'AB Inbev pour son mariage avec SABMiller réside dans le fait que ce dernier est bien ancré dans les pays en développement et émergents où il réalise plus de trois quarts de ses profits. Tandis qu'AB Inbev n'a aucune part de marché sur le continent africain, SABMiller y possède près de 40 marques et y réalise 30% de ses bénéfices et de son chiffre d'affaires. L'entreprise gagne un autre tiers de ses profits en Amérique latine et par ailleurs, elle réalise 25% des ventes en Inde où elle est le numéro deux derrière Heineken.

C'est surtout le marché africain qui est devenu la cible privilégiée pour la brasserie car il promet la plus forte croissance pour les années à venir : 5% par an prévus entre 2013 et 2017. Ceci constitue un marché très fructueux compte tenu de la perspective de l'émergence d'une classe moyenne qui se comptera en dizaines, voire en centaines de millions de personnes dans les années à venir et de l'évolution des habitudes de consommation tendant vers celles observées dans les pays riches.⁴⁴ En même temps, on peut observer que les parts de marché des principaux brasseurs risquent de s'éroder en Europe et en Amérique du Nord, en raison de l'apparition de nombreux brasseurs indépendants et de nouvelles bières artisanales.

⁴⁰ Damgé, op. cit.

⁴¹ Le monde: *Fusion record dans la bière.* 29 juillet 2016, http://www.lemonde.fr/entreprises/article/2016/07/29/biere-sabmiller-accepte-l-offre-d-achat-d-ab-inbev_4976450_1656994.html [21.10.2016].

⁴² Gelin, op. cit., p. 2.

⁴³ *Ibidem*, pp. 1-2.

⁴⁴ *Ibidem*, p. 3.



Les impacts économiques, sociaux et environnementaux de la concentration croissante du marché

Il est alors facile à comprendre qu'AB InBev cherche à fusionner avec SABMiller pour avoir accès aux marchés prometteurs des pays en développement, surtout ceux du continent africain. Mais quels intérêts les Belges ainsi que la population africaine auraient-ils suite à une telle méga fusion sur le marché de la bière ? Quels impacts la concentration croissante du marché de la bière aurait-elle sur les pays concernés ?

Tout d'abord, si on se réfère à l'expérience de fusion entre Anheuser-Busch et Inbev en 2008, on peut supposer que les restructurations prévues causeront une perte d'emplois. En effet, dans les mois qui ont suivi la fusion entre Anheuser-Busch et Inbev, 1.400 emplois ont été supprimés après des réorganisations internes.⁴⁵ Selon AB Inbev, la fusion n'aura pas d'impact sur la production en Belgique.⁴⁶ Pourtant, rien qu'au siège européen du brasseur situé à Louvain, 24 postes sont menacés. D'après Bloomberg par contre, qui se base sur des sources anonymes, 5.500 postes au total seraient touchés par cette restructuration envisageant des économies annuelles de l'ordre de 1,4 milliard de dollars.

Par ailleurs, la fusion AB Inbev-SABMiller va donner un pouvoir d'achat important à la nouvelle entité en ce qui concerne les matières premières pour la production.⁴⁷ La bière est le plus souvent fabriquée à partir de levure, de malt, de houblon et d'eau. Le malt est généralement obtenu à partir d'orge, mais peut l'être à partir d'autres céréales. Il faut savoir que l'orge ne pousse que sous des climats particuliers, le plus souvent dans l'hémisphère nord. Les pays producteurs d'orge et de malt sont l'Union européenne, l'Australie, la Russie, l'Ukraine et le Canada, mais aussi l'Argentine qui devient de plus en plus compétitive. Pour pouvoir s'implanter dans des marchés en développement où l'orge ne peut être cultivée industriellement, les brasseurs doivent ainsi importer de l'orge de brasserie ou du malt. L'importation de la bière ne présente pas une option car elle coûte généralement plus cher que la production locale. La puissance de la nouvelle entité SAB-Inbev risque de présenter un danger pour les brasseries de taille petite ou moyenne qui pourraient ne plus être en mesure de

⁴⁵ *Ibidem*, p. 1.

⁴⁶ La Libre Belgique : *Offre d'AB Inbev sur SABMiller : pas d'impact sur la production en Belgique*, 26 août 2016, <http://www.lalibre.be/economie/libre-entreprise/offre-d-ab-inbev-sur-sabmiller-pas-d-impact-sur-la-production-en-belgique-57bfefc735704fe6c1e06a01> [23.10.2016].

⁴⁷ Gelin, op. cit., p. 3.



supporter une telle concurrence.

Les pays producteurs d'orge et de malt ainsi que les grands groupes négociant les matières premières (Cargill, Bunge ou Louis Dreyfus), se trouvent parmi les gagnants du développement de la bière africaine et de l'extension du marché. En Afrique, la production de la bière utilise régulièrement des céréales locales, le sorgho et le manioc, au lieu de l'orge qui ne pousse pas dans l'environnement africain. Toutefois, les grands groupes refusent que leurs marques soient produites avec des céréales locales car elles modifieraient inmanquablement le goût de leurs produits.

En Afrique, la présence des brasseries automatisées des géants producteurs est généralement perçue de façon controversée. Citons à titre d'exemple Heineken : 3^{ème} brasseur mondial qui tire 21% de ses profits du continent africain sur lequel il est implanté (23 pays). Déjà en 2013, Heineken comptait 45 brasseries sur le continent, avec le Nigéria et la République Congo (RDC) comme places fortes. Alors qu'aux Pays-Bas les activités africaines brassicoles sont considérées comme l'un des meilleurs exemples de l'efficacité du développement par le commerce, en RDC les avis sont plus partagés.⁴⁸ En décembre 2015, un groupe de 168 anciens employés de la brasserie à Bukavu, à l'Est du pays, a porté plainte contre Heineken. Le collectif estime avoir été licencié abusivement pendant la guerre civile qui a dévasté le pays entre 1998 et 2003. D'après le collectif, Heineken a utilisé le conflit comme prétexte pour une réduction d'à peu près un tiers des effectifs. Les travailleurs signalent que juste après leur départ, ils ont été remplacés par des journaliers moins coûteux, fait non démenti par Heineken. La plainte vient d'être jugée recevable aux Pays-Bas.

Par ailleurs, un rapport de l'Organisation mondiale de la santé affirme que, contrairement à leurs proclamations, les groupes brassicoles présentés ne développent pas d'activités fournissant du travail en Afrique.⁴⁹ Il faut remarquer que les dirigeants des brasseries sont avant tout intéressés par les bénéfices générés en leur faveur, les coûts sociaux et économiques ne sont pas pris en compte. En RDC, la brasserie Bralima, filiale de Heineken, paie des millions

⁴⁸ Olivier van Beemen : *Heineken en RCD : un cocktail frelaté de bière et de la politique*, 28 juin 2016, http://www.lemonde.fr/afrique/article/2016/06/28/heineken-en-rdc-un-cocktail-frelate-de-biere-et-de-politique_4959982_3212.html [24.10.2016].

⁴⁹ *Ibidem*.

de francs au gouvernement sans que la population ne profite de retombées économiques positives.

Conclusion

Après avoir souligné les dangers qui pèsent sur les petits producteurs et l'environnement, il est positif de noter que la prise de conscience de ces risques est elle aussi, en augmentation dans notre société. On peut non seulement constater que le commerce équitable et durable gagne en notoriété, mais aussi que de multiples initiatives sont mises en place. De nos jours, des consommateurs et associations de la société civile prêtent attention à la dimension éthique du système alimentaire et il existe de plus en plus mouvements qui cherchent à changer le système alimentaire.⁵⁰

Aujourd'hui, nous nous rendons alors de plus en plus compte que nous pouvons exercer un pouvoir décisif en tant que consommateur. Et nous assumons non seulement un rôle de consommateur mais aussi un rôle de citoyen. Par l'intermédiaire de nos choix de consommation, nous avons la possibilité de faire un choix citoyen, de voter, en faveur d'un certain mode de production agricole et au-delà, en faveur d'un modèle de société : basé sur le profit et la compétition, ou bien construit sur le partage et la coopération. Bref, il s'agit de transformer le consommateur en « consomm'acteur ».

Certes, il n'est pas question de rendre les individus responsables de tous les dysfonctionnements économiques et injustices sociales existants dans le système alimentaire. Les entreprises, à petite ou à grande échelle, sont aussi responsables de leurs actes et on devrait pouvoir attendre d'elles qu'elles respectent au moins les droits humains. Un instrument juridique international qui règlemente les activités des sociétés transnationales et autres entreprises pourrait contribuer à réguler davantage le libre marché de l'agrobusiness. Il existe déjà des codes de conduite et principes relatifs aux droits humains, mais ils restent volontaires, donc non contraignants. Voilà pourquoi Entraide et Fraternité ainsi que d'autres associations de la société civile encouragent la Belgique à participer activement au Groupe de travail intergouvernemental des Nations Unies, créé en 2014, qui s'est fixé pour objectif d'aboutir à un traité contraignant.⁵¹

⁵⁰ Voir l'analyse de Doriane Henry de Frahan : *Vers une mondialisation des alternatives alimentaires : regards croisés*, E&F 2016.

⁵¹ Entraide et Fraternité : *Pour un traité contraignant sur les entreprises transnationales !* 12 octobre 2016, <https://www.entraide.be/Pour-un-traite-contraignant-sur-les-entreprises-transnationales> [10.11.2016].



Et au-delà de ces considérations concrètes nécessaires, disons aussi que face aux crises sociales et écologiques déclenchées par nos modes de production et de consommation, c'est d'un changement de paradigme dont nous avons besoin. Encourageons et saluons le comportement citoyen qui s'intéresse à l'intérêt collectif et le défend dans un esprit de justice au Nord comme au Sud.