

## MICHEL CLUIZEL, CACAOFÉVIER RESPONSABLE & ETHIQUE

La Chocolaterie Michel Cluizel souhaite réagir aux propos tenus dans le reportage «Travail des enfants, le goût amer du chocolat» consacré à la filière du cacao lors de l'émission Envoyé Spécial diffusée le 28 avril 2011 sur France 2.

En effet, la Chocolaterie s'oppose fermement à l'exploitation d'adultes ou d'enfants dans le cadre de la collecte et du travail du cacao dans ses plantations.

### Un partenariat humain reposant sur la confiance



Michel Cluizel est l'un des rares Cacaofévrier dans le monde qui, depuis 1997, développe des **relations directes avec ses planteurs pour un commerce durable et équitable**, en bannissant tout intermédiaire. Un cahier des charges strict permet une sélection rigoureuse des fèves pour une traçabilité et une qualité optimum du cacao. En choisissant d'acheter des fèves 2 à 3 fois plus chères que les cours officiels et en nommant ses chocolats du nom des plantations, la Chocolaterie s'engage dans une **collaboration durable** avec ses fournisseurs.

Egalement basé sur la confiance et le respect des hommes et des femmes, ce lien **valorise leur travail** sans lequel rien ne serait possible.

### Un engagement au quotidien auprès des planteurs

Les planteurs partenaires de la Chocolaterie Michel Cluizel ont pour mission de gérer les étapes fondamentales de la fabrication d'un chocolat haute qualité : notamment la fermentation et le séchage des fèves. Il s'agit de tâches minutieuses, d'une exigence de chaque instant.

**Soucieux de l'amélioration de la qualité de vie des collecteurs**, la Chocolaterie souhaite **développer des programmes d'aide**, mettre en place différentes mesures concrètes, comme le respect des normes d'hygiène et de sécurité dans les zones de production et de transformation.



Tous les employés des plantations avec lesquelles collabore la Chocolaterie exécutent leur travail de manière libre et sans contrainte. Ils sont rémunérés selon les tarifs en vigueur dans le secteur agricole du pays concerné, soit le salaire minimum de base garanti. **Toute forme de travail non réglementaire, qu'il soit forcé, sous la menace ou la pression y est proscrite.**

**Contact Presse - DELPRAT RELATIONS PRESSE**

**Laetitia Aubert** - laetitia@relationpresse.com / **Magali Petitjean** - magali@relationpresse.com  
**Tom Gueugnon** - tom@relationpresse.com - 16 rue de la banque - 75002 Paris - Tél. : 01.42.56.60.70

## MICHEL CLUIZEL, CACAOFÉVIER RESPONSABLE & ETHIQUE

### Le travail des enfants, un sujet très encadré



Les coutumes locales des différents pays où se situent les plantations autorisent les enfants à prendre part aux activités agricoles dès leur plus jeune âge.

**Cependant, la Chocolaterie Michel Cluizel s'interdit de faire travailler les enfants de moins de 15 ans.** De plus, toutes les tâches qui compromettraient leur développement physique et intellectuel sont bannies.

**Les conditions de participation des enfants aux travaux effectués par les adultes sont rigoureusement fixées par la Chocolaterie. Ceux-ci peuvent y prendre part uniquement si :**

- le travail est effectué dans le cadre familial ou tribal de la famille élargie sans que cela n'entrave leur développement
- le travail accompli permet une meilleure intégration aux us et coutumes locales et facilite l'apprentissage des rites liés à ces tâches (surveillance des cultures, tri des graines...)
- la durée de travail, les efforts physiques et mentaux sont adaptés à leur âge
- leur santé physique et psychique n'est soumise à aucune activité pénible, dangereuse ou avilissante
- une scolarisation normale ou un apprentissage culturel traditionnel à l'intérieur de la famille ou du groupe tribal sont assurés le reste du temps

[www.cluizel.com](http://www.cluizel.com)

**Contact Presse - DELPRAT RELATIONS PRESSE**

**Laetitia Aubert** - laetitia@relationpresse.com / **Magali Petitjean** - magali@relationpresse.com  
**Tom Gueugnon** - tom@relationpresse.com - 16 rue de la banque - 75002 Paris - Tél. : 01.42.56.60.70