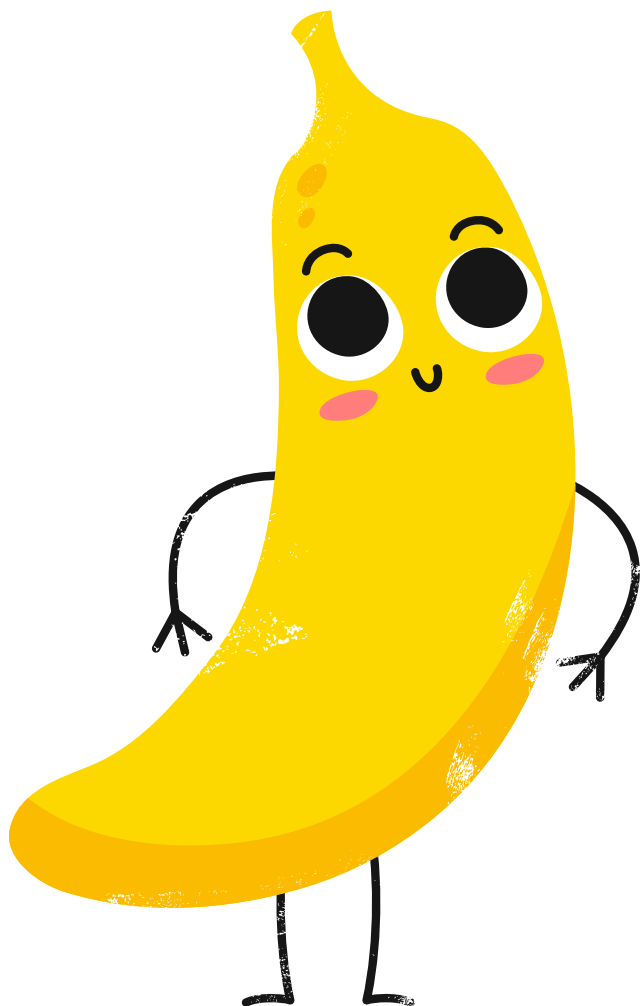


LE COMMERCE ÉQUITABLE
EXPLIQUÉ AUX ENFANTS 4-7 ANS

QU'EST-CE QUE LE COMMERCE ÉQUITABLE ?



FAITES DÉCOUVRIR À VOTRE ENFANT LE COMMERCE ÉQUITABLE ET SES VALEURS.

Café, thé, chocolat, bananes... de nombreux produits que nous consommons au quotidien sont cultivés à l'autre bout du monde, en Afrique, en Amérique latine ou en Asie. Les producteurs et travailleurs qui les produisent sont malheureusement confrontés à de nombreuses injustices, à une pression importante du marché sur les prix de vente des matières premières, à de très fortes conséquences du changement climatique sur les cultures, ... Nos choix quotidiens ont un impact concret pour des millions de personnes à l'autre bout de la planète.

Le commerce équitable Fairtrade/Max Havelaar est né d'une démarche collective, créée et gérée avec les producteurs, pour leur permettre de vivre correctement de leur travail. Il est encadré par des cahiers des charges stricts dont le respect permet l'utilisation du label sur les produits.

CE LABEL VOUS GARANTIT :



UNE MEILLEURE
RÉMUNÉRATION POUR
LES PRODUCTEURS
ET LES TRAVAILLEURS
AGRICILES



DE MEILLEURES
CONDITIONS
DE TRAVAIL



LA PRÉSERVATION
DE L'ENVIRONNEMENT

En France, c'est l'association de solidarité internationale à but non lucratif Max Havelaar France qui s'engage au quotidien pour agir pour un monde plus juste et plus durable.

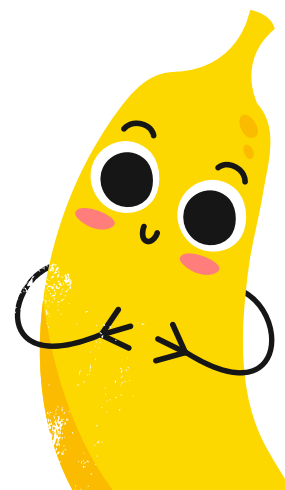
A travers ce livret éducatif, nous vous proposons un contenu ludo-pédagogique pour expliquer la notion de commerce équitable à votre enfant et éveiller sa curiosité sur ce qu'il mange.

SAIS-TU D'OÙ VIENT LA NOURRITURE QUE TU MANGES ?

Sais-tu que tes aliments préférés (gâteaux, chocolat, banane, glaces,...) viennent ou sont fabriqués avec des ingrédients produits et récoltés par des producteurs à l'autre bout de la planète !

Malheureusement, ces producteurs sont souvent très mal payés pour leur travail et ne gagnent pas suffisamment d'argent pour pouvoir vivre correctement et apporter tout ce dont leur famille a besoin... Heureusement il y a une solution: **le commerce équitable !**

Le commerce équitable permet aux producteurs des pays du Sud de la planète de vendre les produits qu'ils font pousser à un prix juste, qui récompense leur travail, tout en prenant soin de la planète. Comme ça, ils ont un peu plus d'argent pour nourrir leur famille et rendre la vie meilleure.



QUI EST MAX HAVELAAR ?

- Le créateur du commerce équitable
- Un héros de roman Hollandais
- Le nom d'une île

Max Havelaar est le héros d'un livre très connu dans un autre pays qui s'appelle la Hollande.

CONTRE QUOI SE BATAIT-IL ?

- Les méchants
- Les injustices
- Les moustiques

Ce héros se battait contre les injustices entre les gens. Une injustice, c'est quand 2 personnes font pareil mais n'ont pas la même récompense ou qu'une personne est punie pour une bêtise qu'elle n'a pas faite. Le livre raconte comment vivaient les paysans et leurs conditions de travail très difficiles. Et Max Havelaar était le seul à oser les défendre et à se battre pour que les choses changent.

CE NOM À ÉTÉ UTILISÉ POUR :

- Une association
- Le nom d'un magasin
- La marque d'une tablette de chocolat

Le roman a donné envie à ceux qui ont créé le commerce équitable de s'appeler « Max Havelaar ». Ce nom a ensuite été utilisé pour le label et ajouté au mot « Fairtrade », commerce équitable en anglais, pour que tous les pays puissent l'utiliser. Le label, c'est le « dessin » qui te permet d'être sûr que ce que tu manges respecte les règles du commerce équitable.



LE COMMERCE ÉQUITABLE, C'EST MIEUX POUR TOUT LE MONDE !



LES PRODUCTEURS TRAVAILLENT ENSEMBLE

Ils se regroupent pour travailler pour être plus forts et partager leur matériel par exemple. Cela s'appelle une coopérative.



LES CONDITIONS DE TRAVAIL SONT RESPECTÉES

Des règles sont mises en place pour que les producteurs travaillent en toute sécurité. Par exemple, ils doivent se protéger pour ne pas se faire mal ou tomber malade et, comme en France, ils doivent avoir un peu de vacances pour se reposer et s'occuper de leurs enfants. Aussi, les règles du commerce équitable interdisent aux enfants de travailler parce que parfois ils ne vont pas à l'école pour aider leurs parents et ramener de l'argent. Mais c'est dangereux et ils ne pourront pas faire le travail qu'ils voudront plus tard car ils n'auront pas appris à lire, à écrire, à compter, etc.



LES PRODUCTEURS ONT DE MEILLEURES CONDITIONS DE VIE

Le prix qu'on leur donne est calculé pour qu'ils puissent vivre, manger, dormir en sécurité, ...
Ils ont aussi de l'argent en plus, ça s'appelle la prime de développement et avec, tous les producteurs de la coopérative vont décider de faire des choses pour améliorer leur travail ou pour améliorer la vie des habitants du village : des écoles, des hôpitaux, des routes, ...




LA PLANÈTE EST RESPECTÉE

On fait attention. Les producteurs n'ont pas le droit de mettre des produits dangereux sur la terre. Ils doivent prendre soin des petits animaux. Ils récupèrent l'eau de la pluie.

BON POUR LES HOMMES
BON POUR LA PLANÈTE



COMMENT ON FAIT POUR SAVOIR SI C'EST ÉQUITABLE ?

Le meilleur moyen de reconnaître un produit équitable est de chercher sur le paquet s'il y a un label dessus, c'est-à-dire ce petit « dessin »  qui signifie que les règles du commerce équitable ont bien été respectées.

En France, on peut trouver les produits labellisés Fairtrade/Max Havelaar partout dans les supermarchés, dans les magasins bio et même dans les distributeurs automatiques, les restaurants et sur internet.



QU'EST-CE QUE TU VOIS ?

Tu peux y voir un éléphant ou un perroquet mais ce que tu peux voir surtout dans le logo c'est un producteur qui lève la main.

Regarde-bien, sa tête est en noir et il lève le bras droit comme pour prendre la parole. Sa voix compte dans le commerce équitable !



COLORIE
LES BANANES
ÉQUITABLES



RELIE CHAQUE
PRODUIT
ÉQUITABLE
À SON OMBRE








ENTOURE TOUS
LES PRODUITS QUI
PEUVENT ÊTRE
ÉQUITABLES

ÉCRIS LES MOTS
EXACTS QUI
SE TROUVENT
JUSTE EN DESSOUS

PRODUCTEURS
ÉQUITABLE
BANANES
CHOCOLAT



 P
 B
 É 

C

RETROUVE LES 7 DIFFÉRENCES SUR CETTE PHOTO
DE PRODUCTEURS DE CAFÉ DE LA COOPÉRATIVE AGRARIA
CAFETALERA VALLE DE INCAHUASI AU PÉROU.



le chapeau, le cœur rouge sur le tee-shirt, une feuille en plus, une fleur dans les cheveux, un singe dans les arbres, la couleur du tee-shirt, la couleur de la cerise de café

LE CHOCOLAT, DE LA FÈVE DE CACAO À LA TABLETTE

Le cacao pousse sur un arbre de 5 à 6 mètres de haut qui s'appelle le cacaoyer. Le cacaoyer est un arbre de la forêt tropicale ou équatoriale, là où il fait très chaud. Le cacaoyer commence à produire des fruits à l'âge de 3 ou 4 ans et il peut vivre jusqu'à 30 ans.

1 Dès l'âge de 3 ans, le cacaoyer commence à se couvrir de petites fleurs blanches qui poussent en bouquet sur le tronc et sur les branches. Plus de 1 000 fleurs poussent sur un cacaoyer. Le fruit du cacaoyer s'appelle la cabosse.

LE SAIS-TU ?

Le chocolat blanc ne contient pas de pâte de cacao mais que du beurre de cacao, du sucre et du lait.



2 C'est à l'intérieur des cabosses que l'on trouve les fèves de cacao.

3 Après fermentation et séchage au soleil, les fèves sont transportées jusqu'aux usines.

4 Les fèves sont écrasées et donnent de la pâte de cacao et du beurre de cacao. Pour fabriquer le chocolat, on prend de la pâte, du beurre et du sucre. Pour le chocolat au lait, on rajoute du lait.



DE LA CABOSSE ... À LA TABLETTE DE CHOCOLAT

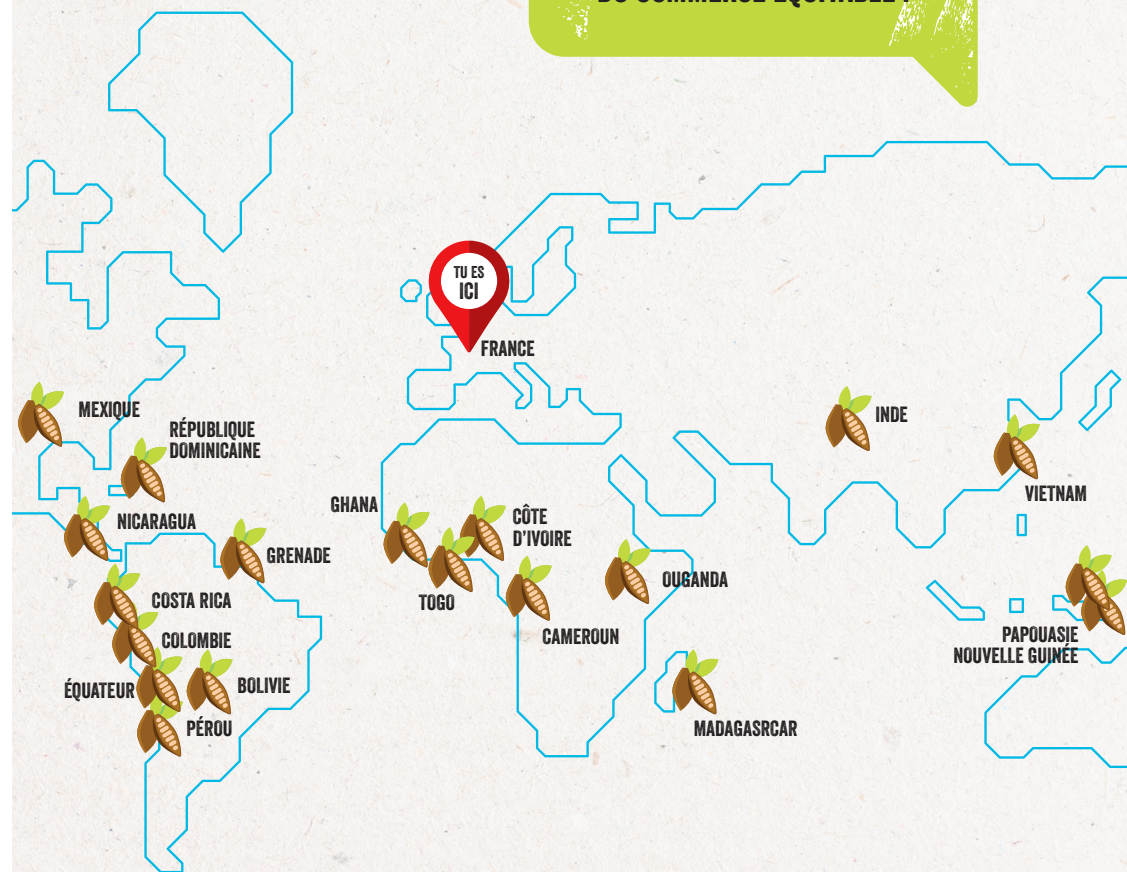
1 LA RÉCOLTE DES CABOSSES DE CACAO

2 L'ÉCABOSSAGE

3 LE SÉCHAGE

4 LA TRANSFORMATION

RETROUVE SUR LA CARTE LES CABOSSES DE CACAO ET DÉCOUVRE QUELS SONT LES PAYS PRODUCTEURS ISSUS DU COMMERCE ÉQUITABLE :



HISTOIRE D'UN PRODUCTEUR DE CACAO :

Grâce à la vente de cacao équitable, les producteurs reçoivent de l'argent en plus, ça s'appelle la prime de développement, qui permet à tout leur village de vivre dans de meilleures conditions.

La coopérative Agricole N'Zrama de N'Douci (CANN), en Côte d'Ivoire, a par exemple installé 3 pompes à eau dans les villages de Konanyakro, Tiemokokro et Koffessou pour permettre aux habitants d'avoir de l'eau pour boire, pour se laver, pour cuisiner sans marcher des heures.



LE SAIS-TU ?

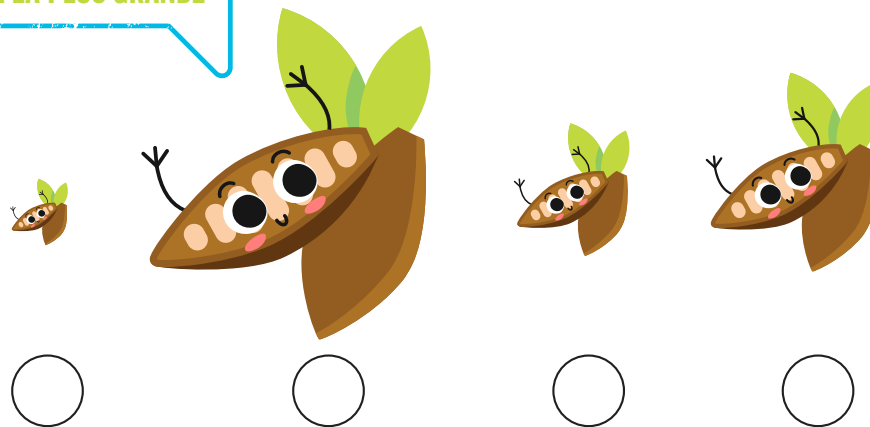
En France aujourd'hui, chacun mange 7kg de chocolat! Et pourtant, on mange seulement la moitié d'une tablette selon les règles du commerce équitable



Albert Guébré a 68 ans et 8 enfants.

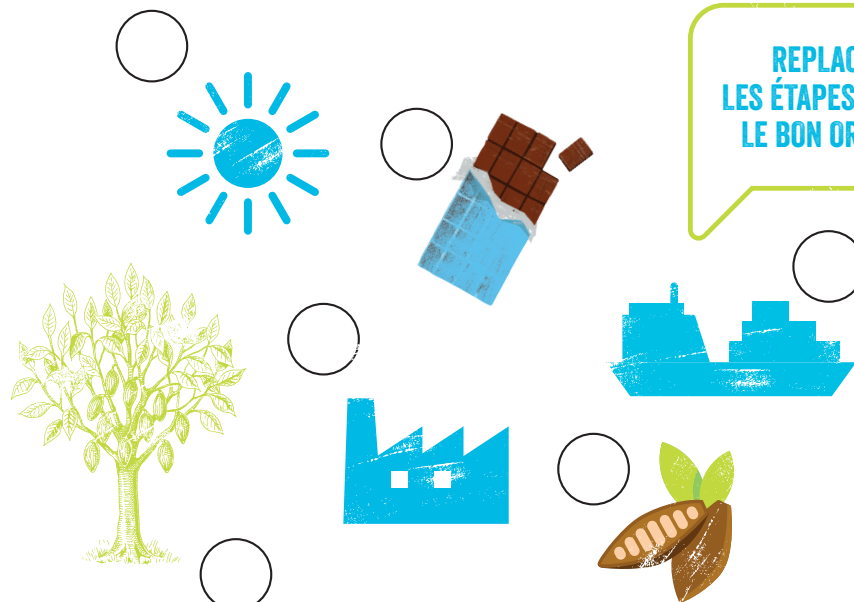
« La culture du cacao me permet de manger, de répondre aux besoins de toute ma famille, de pouvoir nous soigner. Le cacao, c'est tout pour moi. Ça permet à mes enfants d'aller à l'école et d'apprendre un métier. La coopérative nous prête de l'argent pour payer l'école au début de l'année. Le commerce équitable nous permet de réaliser plein de choses, on a pu même construire une école directement dans notre village et une cantine, c'est bien plus pratique.»

CLASSE LES CABOSSES DE LA PLUS PETITE À LA PLUS GRANDE



Réponses : 1,4,2,3

REPLACE LES ÉTAPES DANS LE BON ORDRE



cacaoyer, cabosse, soleil, bateau, usine, tablette

AVEC LA BANANE, FAIS LE PLEIN D'ÉNERGIE

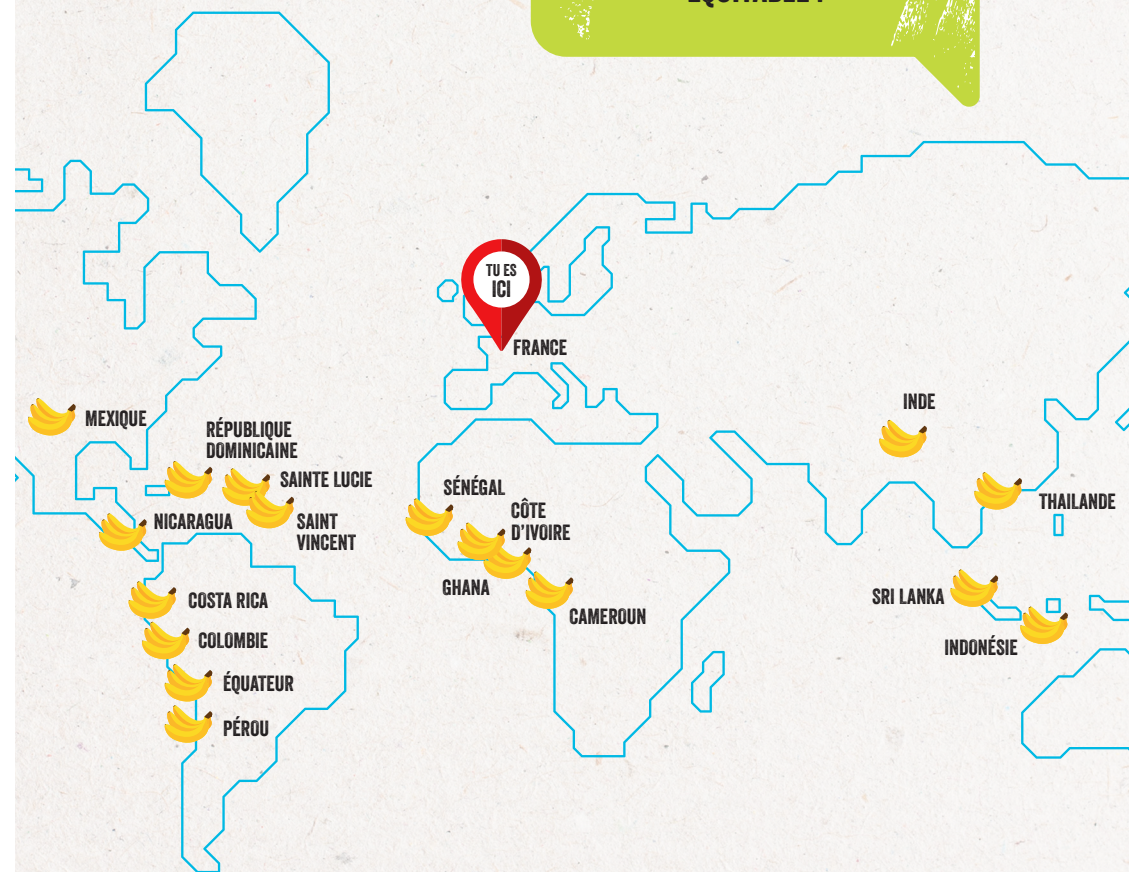
La banane c'est trop bon.
Mais ça pousse comment ?

- 1 Ce long fruit jaune à la forme d'un sourire grandit dans un bananier. Ce n'est pas un arbre mais une plante géante. Sa tige fait des feuilles qui peuvent atteindre 3 mètres de haut. Le champ de bananier s'appelle une bananeraie.
- 2 Les bananes poussent en très grosses grappes, qu'on appelle des régimes. On protège les bananes avec

des sacs pour éloigner les insectes et ne pas les abîmer.

- 3 Un régime compte entre 150 et 200 bananes et pèse plus de 25kg. La récolte se fait à la main toute l'année. Aïe, aïe, aïe, c'est lourd pour les producteurs ! Parfois ils sont aidés par des ânes ou des sortes de tyrolienne pour bananes.
- 4 Après on sépare les bananes en petits paquets de 4 à 7 fruits, ça s'appelle une main.
- 5 Les bananes viennent par bateau et elles finissent de mûrir 4 jours dans une pièce chaude.
- 6 Après, elles arrivent dans les magasins pour que tu puisses te régaler.

DE LA PLANTATION... AU TRANSPORT



RETROUVE SUR LA CARTE LES BANANES ET DÉCOUVRE QUELS SONT LES PAYS PRODUCTEURS DE BANANES ISSUS DU COMMERCE ÉQUITABLE :

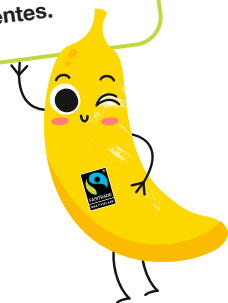
HISTOIRE D'UN PRODUCTEUR DE BANANES :

Grâce à la vente des bananes équitables, les producteurs reçoivent de l'argent en plus, ça s'appelle la prime de développement, qui permet à tout leur village de vivre dans de meilleures conditions. Voici l'histoire d'un producteur de bananes en République Dominicaine :



LE SAIS-TU ?

Il existe plus de 1000 variétés de bananes différentes.



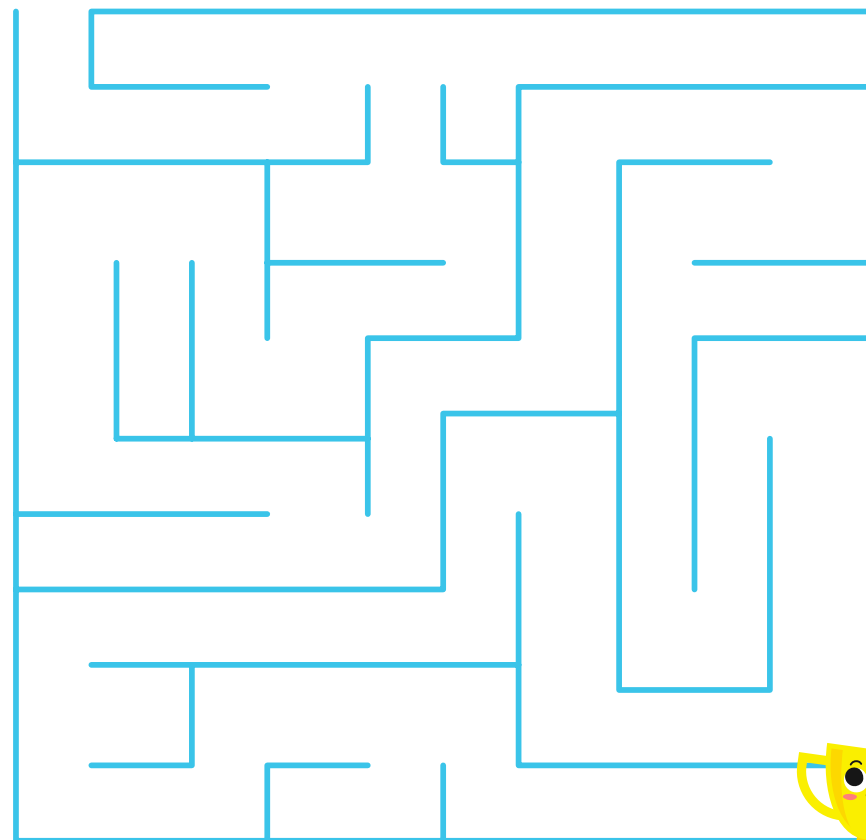
Roberto Revas est producteur de bananes. Il a aussi participé à la création d'Asobanu, le groupe dans lequel il travaille avec d'autres producteurs de bananes.

« Le commerce équitable a vraiment amélioré la vie de tout le monde. Grâce à l'argent reçu en plus avec la prime, ils ont pu construire une école pour les enfants du village, ils ont même acheté quelques ordinateurs et des équipements de sport.

Les producteurs ont aussi pu construire des hôpitaux pour soigner les habitants qui se font mal mais aussi pour vérifier leurs dents, pour faire les vaccins, pour faire naître les bébés, etc. »



AIDE LA SUPER BANANE À RETROUVER SA COUPE !



RECETTE • ROCHERS

INGRÉDIENTS

150 G DE CHOCOLAT AU LAIT équitable 
20 CL DE CRÈME FRAÎCHE
10 G DE BEURRE
DES NOISETTES DÉCORTIQUÉES
DE LA NOIX DE COCO RAPPÉE
DU CACAO EN POUDRE équitable 







RECETTE

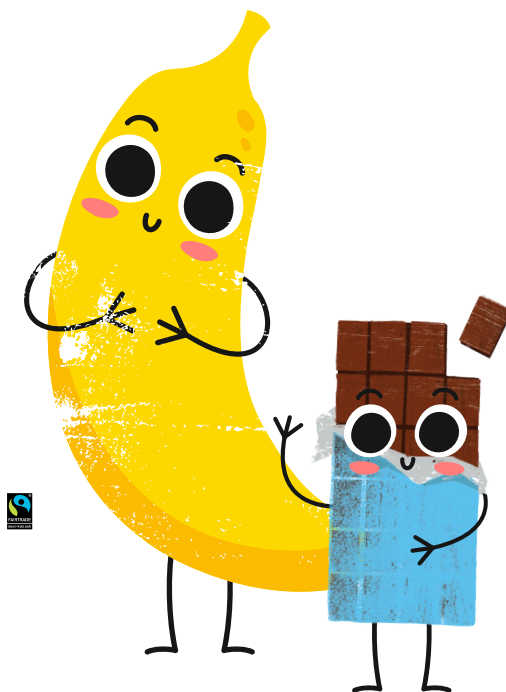
Avec tes parents fais chauffer la crème fraîche liquide, hors du feu rajoute le chocolat en 3 fois et mélange bien à chaque fois avec une cuillère en bois jusqu'à ce que ce soit bien lisse. Quand c'est tiède ajoute le beurre. Laisse bien refroidir. Fais des boules dans ta main, mets une noisette dedans. Roule ta boule dans du cacao en poudre, de la noix de coco râpée ou tout autre enrobage de ton choix.

Ça roule ? Tu vas voir c'est super bon !

RECETTE • BANANA BREAD

INGRÉDIENTS

2 ŒUFS
220 G DE FARINE
3 BANANES équitables bien mûres 
et 1 pour la décoration
75 G DE SUCRE ROUX équitable 
2 C.A.S DE MIEL équitable 
90 G DE BEURRE
1 SACHET DE LEVURE
100 G DE NOIX DE PÉCAN
100 G DE CHOCOLAT NOIR équitable 
UN PEU DE CANNELLE équitable (optionnel) 
UN PEU D'EXTRAIT DE VANILLE équitable 
UNE PINCÉE DE SEL



RECETTE

Préchauffe ton four à 180°. Fais fondre le beurre. Écrase les 3 bananes bien mûres. Ajoute les oeufs, la farine, la levure puis le beurre, le sucre, le miel, et la cannelle. Écrase grossièrement les noix de pécan et le chocolat noir, ajoute les à la préparation. Mets-la dans un moule à cake préalablement beurré. Coupe tes bananes en 2 dans la longueur et dépose les sur la préparation. Fais cuire 40 minutes. Insère une lame de couteau, elle doit ressortir sèche. Laisse refroidir.

Et voilà, il n'y a plus qu'à déguster !

RECETTE • COOKIES

INGRÉDIENTS

250 G DE FARINE

100 G DE BEURRE MOU

80 G DE SUCRE équitable 

180 G DE CHOCOLAT NOIR équitable 

1 ŒUF

1 C.A.S DE VANILLE équitable 

1 PINCÉE DE SEL

1/2 SACHET DE LEVURE



RECETTE

Mélange le beurre fondu et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne un peu clair. Ajoute la farine, la levure, l'oeuf, le sel. Demande à tes parents de couper le chocolat en morceaux un peu gros. Ajoute le dans la préparation. Mets la pâte au frigo 30 minutes. Fais des boules sur un papier cuisson et fais cuire 10 minutes à 180 degrés.

Le plus dur sera d'en laisser pour tout le monde !

RECETTE • SMOOTHIES

INGRÉDIENTS

1 BANANE équitable 

5 FRAISES OU 1 KIWI (selon la saison)

10 CL DE JUS D'ANANAS équitable 

1 CUILLÈRE DE MIEL équitable 

RECETTE

Tu vas voir, c'est très facile, très rapide et plein de vitamines : Épluche les fruits et coupe les en morceaux.

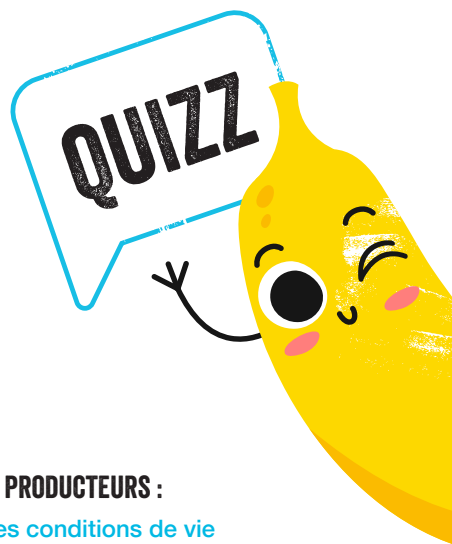
Demande à tes parents de mixer tous les ingrédients et hop le tour est joué !

Tu peux aussi faire une variante en rajoutant la moitié d'un yaourt nature et quelques glaçons, c'est super bon et rafraîchissant en été.

Tchin tchin !



ES-TU DEVENU UN AS DU COMMERCE ÉQUITABLE ?



- 1 LE COMMERCE ÉQUITABLE, C'EST MIEUX POUR :**
 - Les producteurs
 - La planète
 - Les deux
- 2 LES PRODUCTEURS SONT ORGANISÉS EN :**
 - Équipe
 - Coopérative
 - Classe
- 3 LE BUT DU COMMERCE ÉQUITABLE, C'EST DE DONNER AUX PRODUCTEURS :**
 - Plus de chocolat
 - Plus de jouets
 - De meilleures conditions de vie
- 4 COMMENT SAIT-ON SI C'EST ÉQUITABLE ?**
 - On peut voir le label
 - C'est tout vert
 - C'est tout doux
- 5 QUE REPRÉSENTE LE LABEL FAIRTRADE/MAX HAVELAAR ?**
 - Un éléphant
 - Un perroquet
 - Un producteur qui lève le bras
- 6 QUE PEUVENT FAIRE LES PRODUCTEURS AVEC L'ARGENT QU'ILS ONT EN PLUS ?**
 - Partir à la plage
 - Construire un hôpital pour le village
 - Acheter des bonbons
- 7 AVEC QUOI FABRIQUE-T-ON LE CHOCOLAT ?**
 - Avec les fèves de cacao
 - Avec les fèves de la galette
 - Avec les fèves du marché
- 8 COMMENT POUSSENT LES BANANES ?**
 - En paquet
 - En groupe
 - En régime

1. Les deux, 2. Coopérative, 3. De meilleures conditions de vie, 4. On peut voir le label, 5. Un producteur qui lève le bras, 6. Construire un hôpital pour le village, 7. Avec les fèves de cacao, 8. En régime

Max Havelaar France est l'association de **promotion du commerce équitable et de gestion du label Fairtrade/Max Havelaar** faisant partie du système Fairtrade International. **Ce mouvement garantit, grâce au label, des conditions commerciales plus justes, de meilleures conditions de travail pour les petits producteurs et travailleurs des pays en développement tout en préservant la planète.** Ce mouvement redonne le pouvoir aux petits producteurs et leur permet de combattre la pauvreté par eux-mêmes.

EN SAVOIR PLUS SUR WWW.MAXHAVELAARFRANCE.ORG