

Le chocolat : un aliment durable ?

Français

Le chocolat est une pâte solidifiée alimentaire à base de cacao broyé, de sucre, de vanille, etc...

Selon le site France 24, le chocolat est le pire ennemi des forêts. Il est l'un des grands acteurs de la déforestation en Côte d'Ivoire. L'industrie du chocolat a aussi un impact sur la pollution et sur le réchauffement climatique.

Les consommateurs de chocolat sont aussi responsables des trafics illégaux de fèves de cacao. Les forêts « protégées » de la Côte d'Ivoire ne sont pas réellement protégées. Les forêts « protégées » sont exploitées illégalement pour produire des fèves de cacao. Les forêts denses de Côte d'Ivoire ne recouvrent que 4 % du territoire.

La production de chocolat est aussi émissive de gaz à effet de serre. Sa production est aussi très gourmande en eau. Il faut 3400 litres d'eau pour faire une tablette de 200 grammes de chocolat.



English

Chocolate is a solidified food paste made from crushed cocoa, sugar, vanilla, and co.

According to the "France 24" website, chocolate is the worst enemy of forests. It is one of the major players of deforestation in Ivory Coast. The chocolate industry also has an impact on pollution and global warming.

Chocolate consumers are also responsible for the illegal trafficking of cocoa beans. The "protected" forests of the Ivory Coast aren't really protected. "Protected" forests are illegally logged to produce cocoa beans. The dense forests of Ivory Coast cover only 4% of the territory.

Chocolate production also emits greenhouse gases. Its production is also very water-intensive. It takes 3400 liters of water to make a bar of 200 grams of chocolate.

Emma PATANE, Julianna JANSZ, Naya CAMPOS, Eva MAYEUX