



À la recherche du cacao du bout du monde : QUEL MARCHÉ POUR QUEL CACAO ?

Par Mathieu Bours

En octobre, le Cercle du Cacao est parti à la découverte du cacao d'Océanie. Nous sommes allés visiter les plantations de Papouasie-Nouvelle-Guinée et des Îles Salomon sur l'invitation de la Haute Commission Australienne et du programme PHAMA (programme de développement des marchés horticoles et agricoles du Pacifique). Nous étions accompagnés du chocolatier Raoul Boulanger (Chocolaterie Raoul Boulanger) et de deux acheteurs internationaux : Martyn O'Dare (Chocolate Wave) et Brad Kintzler (chef chocolatier de TCHO Chocolates).



Carte de la Mélanésie

Pendant trois semaines, le Cercle du Cacao est allé à la rencontre des planteurs du Pacifique. Organisée par le programme australien PHAMA - *Pacific Horticultural and Agricultural Market Access Programme*, financé par la Haute Commission Australienne en **Papouasie-Nouvelle-Guinée** et aux **Îles Salomon**, cette visite nous a donné l'opportunité de nous rendre dans ces deux pays, à la découverte de leur histoire : un patrimoine naturel mégadivers inestimable, des traditions contées en plus de 1 000 langues différentes, et des fèves de cacao encore trop méconnues !

La **Papouasie-Nouvelle-Guinée** est souvent considérée comme une terre de cacao aux parfums désagréables de fumée et de ferme. Dans le même temps, l'ICCO reconnaît la production nationale comme étant à 90 % composée de cacaos fins. Un tel classement pouvait sembler paradoxal... jusqu'à notre arrivée sur place.

En effet, le cacao possède un arôme intéressant, mais subit un traitement postrécolte précaire, avec un séchage au feu lors duquel la fumée contamine les fèves.

Nous avons eu l'opportunité de visiter plusieurs centres de traitement postrécolte dans plusieurs provinces du pays, afin de nous informer des spécificités locales : terroirs, variétés cultivées et savoir-faire traditionnel. Il en va de même aux **Îles Salomon** – que l'on ne voit pratiquement jamais sur les cartes de la Ceinture du Cacao. Pourtant, cet archipel possède des variétés de cacao relativement anciennes : celles-ci n'ont pas été hybrides pour la productivité, et sont encore relativement proches des variétés introduites au 19^{ème} siècle par les premiers colons européens.

Cette visite fût l'occasion de rencontrer les acteurs de la filière cacao locale et de présenter aux producteurs l'intérêt du marché *bean-to-bar*, en contrepoint du marché de masse. En effet, la définition de ces marchés – et de la qualité du cacao recherché – dépend des qualités recherchées dans le produit. Ainsi, la "qualité" du cacao comprend à la fois ses caractéristiques génétiques, les pratiques de culture, de récolte et de traitement postrécolte et bien d'autres concepts.

Les acheteurs ont été invités afin de rencontrer les planteurs, les producteurs et les exportateurs de ces deux pays afin de permettre des débouchés commerciaux pour un cacao de plus haute qualité – avec pour objectif de replacer ces régions du monde

sur la carte de la Ceinture du Cacao.

Suite à ces visites, nous avons pu créer des liens forts avec plusieurs maillons de la chaîne cacao locale : planteurs, exportateurs, centres de recherche, chocolatiers, associations de protection de la faune, de la flore et de la culture, et bien entendu consommateurs.

Les premières étapes vers la création de tablettes "Grand Cru de Bougainville" et autres "Terroir de Guadalcanal" sont faites !

INVITATION

Nous avons été invités par le Programme d'accès aux marchés horticoles et agricoles du Pacifique, qui fournit une aide pratique et ciblé afin de permettre au pays insulaires de Pacifique, comme la **Papouasie-Nouvelle-Guinée** et les **Îles Salomon** mais également les Îles Fidji, Tonga, Samoa et Vanuatu à gérer les aspects réglementaires liés à l'exportation des produits primaires à valeur ajoutée, comme le cacao, le café, etc. Grâce à la Division des ressources foncières de la Communauté Pacifique (CPS), PHAMA est également d'assistance à d'autres pays du Pacifique, afin de travailler à un commerce agricole équitable et durable dans le Pacifique Sud.

Soutenu conjointement par les gouvernements australien et néo-zélandais, PHAMA permet aux pays producteurs d'accéder aux marchés d'intérêt que sont ces deux pays, ainsi qu'à des marchés d'exportation au-delà du Pacifique : l'Europe et les États-Unis principalement.

La montée de défis pour l'économie mondiale, tels que l'accroissement de la population mondiale et celui des effets du changement climatique, et la sécurité alimentaire précaire donne pour mission à ce programme de soutenir efficacement l'accès au marché pour tous les produits.

Dans le cadre de leur mission, PHAMA nous a donc invités afin de permettre aux petits producteurs des **Papouasie-Nouvelle-Guinée** et des **Îles Salomon** de rencontrer des acheteurs potentiels pour un marché différent.



Le Paradisier de Raggi,
emblème national

© Raoul Boulanger

Dans ces pays, la majeure partie de la production part vers l'Indonésie pour les grandes industries qui pressent les fèves en vrac afin d'en extraire le beurre de cacao. Les fèves de cette région sont en effet considérées comme de mauvaise qualité, car elles présentent souvent un parfum fumé, qui parvient jusque dans les tablettes.

L'intérêt de notre visite, bien entendu, était de présenter aux producteurs le marché de niche dans lequel les fèves ayant subi un traitement postrécolte adéquat et donc exemptes de ce parfum fumé pourraient être acheminées – et ce, à un prix de vente bien plus élevé.

Du 1^{er} au 23 octobre 2016, nous sommes donc partis à la rencontre de ces cacaos du bout du monde, avec deux objectifs bien spécifiques : parvenir à lancer des filières durables et éthiques de production pour un cacao papouasien au parfum exempt de fumée, et de replacer les **Îles Salomon** sur la carte des pays producteurs de cacao.

Pour ce faire, nous avons parcouru différentes régions des deux pays, à la rencontre des producteurs et de la culture locale.

LE CACAO OCÉANIEN

La **Papouasie-Nouvelle-Guinée** est un pays partageant l'île de Nouvelle-Guinée (la troisième plus grande île au monde) avec la province indonésienne de Papouasie. C'est un pays considéré comme un hotspot pour sa biodiversité faunique et florale, possédant un éventail d'espèces endémiques allant des dendrolagous (ou kangourous arboricoles) aux plus grands papillons au monde : l'Ornithoptère de la Reine Alexandre ayant une envergure allant jusqu'à 310 mm, soit d'une taille similaire à une perruche. On y trouve aussi le pigeon couronné, le plus grand membre de sa famille !

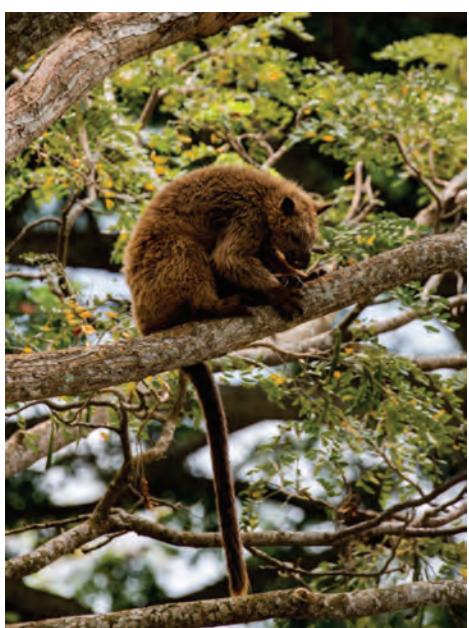


Pigeon couronné



Cut-test à Madang donnant différentes couleurs de fèves

© Raoul Boulanger



Dendrolague dans un arbre

par le développement des zones urbanisées d'une part, et le défrichage pour zones cultivées d'autres part.

Le cacao étant une culture qui peut s'inscrire dans un développement durable – par une gestion intégrée des nuisibles et des maladies dans un système agro-forestier correctement mis en place et une culture respectueuse de toutes les espèces s'y installant, il est possible d'établir des zones tampons entre forêt vierge et zones d'agriculture intensive par le biais de cacaoyères maintenant un niveau de biodiversité très élevé. La question reste de savoir s'il existe un marché pour ces cacaos, dont les coûts de production seront bien plus élevés que ceux des monocultures que nous avons pu observer dans d'autres pays.

Le cacao océanien est à l'image des pays qui le cultivent : peu connu et mystérieux mais qu'il faut absolument découvrir. Les variétés génétiques de **Papouasie-Nouvelle-Guinée** sont très souvent mélangées et viennent principalement d'Indonésie ou de Malaisie – on retrouvera donc principalement des *Amelonado* et autres variétés de la famille des *Forastero*, mais également quelques *Trinitario*. On soupçonne également la présence de quelques *Criollo*, venus du Venezuela par le biais des Philippines, des Samoa, de Java ou du Sri Lanka – à moins que les fèves blanches que l'on peut apercevoir ne soient plutôt dues à des mutations génétiques similaires à celles du *Catongo* ou de l'*Almeida*.

On y retrouve près de 10 % des vertébrés et 7 % des plantes vasculaires de la planète grâce à un panel très large d'écosystèmes différents ayant pu se développer. Ces zones préservées sont cependant sous pression,

En effet, les variétés cultivées en **Papouasie-Nouvelle-Guinée** sont souvent proches de l'hybride SG2 (croisement entre des clones *UAF* et des *Trinitario*), plus résistant. Aujourd'hui, une petite vingtaine de clones sont également enregistrés comme les plus performants, et forment le matériel végétal que le *Cocoa Board* conseille aux paysans de replanter.

Ces clones, produits par le *Cocoa Coconut Institute of Papua New Guinea* sont classés en deux catégories : CCI-B (pour *big*, grand) et CCI-S (pour *small*, petit). Les clones de ces deux séries sont tous autocompatibles avec une résistance plus ou moins élevée aux maladies fongiques telles que la névrose vasculaire causée par *Oncobasidium theobromae* et les pourritures de cabosses causées par les agents pathogènes *Phytophthora palmivora* et *Phytophthora megakarya* ainsi qu'à l'infestation par la teigne javanaise du cacaoyer (*Conopomorpha cramerella*). Ces deux facteurs permettent au planter d'établir des champs monovariétaux à productivité relativement élevée : de 1,5 à 3 tonnes de cacao par hectare.

Les saveurs de fruits frais et exotiques relativement acides sont souvent masquées par un parfum fumé – les fèves sont malheureusement très souvent séchées au feu de bois. Mais lorsqu'un traitement postrécolte adéquat a été mis en place, les arômes de ces fèves se révèlent : fruité (banane entre autres), terreaux (tabac, whisky), épice (cannelle, girofle) voire herbacé (persil, céleri) ! Il conviendra donc en amont des étapes de chocolaterie proprement dites à veiller à l'élaboration d'un traitement postrécolte exemplaire afin d'éviter une trop forte présence d'acide ou une astringence trop développée.

© Raoul Boulanger

© Raoul Boulanger

Les **Îles Salomon** sont un royaume d'Océanie, situé à cheval sur deux archipels : celui des **Îles Salomon** à proprement parler, partagé avec la **Papouasie-Nouvelle-Guinée** (îles de Bougainville et voisines) et celui des îles Santa Cruz.

Aux notes subtiles de fruits à chair blanche (poire) et d'épices, le cacao salomonais est un complexe variétal encore difficile à identifier. Originaire à la base des mêmes régions du globe que son voisin néoguinéen, il s'en différencie par l'absence de clones industriels. L'absence de grandes exploitations dans ce petit pays n'a pas permis – et nous nous en réjouissons – de mettre au point des programmes nationaux de développement dont l'unique but est l'augmentation des rendements.

Le matériel génétique aurait été apporté à partir des années 1980 avec quelques entrées récentes de **Papouasie-Nouvelle-Guinée**, à l'instar de la petite production australienne de *Daintree Forest*, au nord du Queensland.



© PHAMA

Hannah Wheaton, PHAMA

L'identité exacte du complexe génétique ne nous est pas encore claire, peu d'intérêt y ayant été marqué jusqu'il y a peu. Toutefois, c'est bien ce complexe génétique qui donne un mélange d'arômes et de saveurs intéressants ! Plus de 7 000 tonnes de cacao sont exportées chaque année du petit archipel, ce qui en fait le plus grand producteur de cacao des états du Pacifique Sud. Malheureusement, 13 des 14 exportateurs du pays vendent jusqu'à présent toutes leurs

ressources à un seul et même client. Il est important d'établir des filières courtes d'approvisionnement pour ce cacao afin de permettre aux producteurs de cacao de s'extraire de l'oligopsonie actuel et augmenter leur indépendance du cours boursier du cacao – augmentant du même coup leur résilience aux fluctuations dudit cours boursier.

RÉFLEXIONS

De notre vision de la situation émergent plusieurs réflexions. Premièrement, les planteurs et exportateurs, inféodés dans un oligopsonie, ont-ils encore voix au chapitre ? Quelles marges de manœuvre reste-t-il à un exportateur s'il ne peut trouver pour acheteur pour son produit qu'une entité internationale dont l'unique intérêt est de baisser les prix ?

La majeure partie de la production de cacao des îles du Pacifique Sud part vers l'industrie, soit vers des presses à beurre de cacao en vue d'élaboration de produits semi-finis, soit dans une optique de lissage aromatique dans un mélange de cacao courant. Dans une telle situation, quelles sont les possibilités d'émancipation des acteurs en amont de la chaîne ?

L'une des solutions, bien sûr, est d'acheter auprès d'eux leur cacao en direct. La détérioration d'un oligopsonie ne peut se faire qu'en ajoutant des acheteurs potentiels. Se rendre sur place et permettre aux planteurs d'accéder aux différents types de marchés – et a fortiori aux différents types d'acheteurs – est une solution efficace.

Au-delà de la théorie, PHAMA a pour objectif de permettre ce rapprochement, tant du marché courant que du marché de niche. Les producteurs ayant de bonnes pratiques de traitement postrécolte peuvent dès lors entrer en contact acceptant de payer à sa juste valeur un cacao de meilleure qualité. Est-ce que ces missions sur place permettent de modifier les conditions existantes ? Est-ce que des acheteurs internationaux des différents marchés peuvent se rencontrer et améliorer la vision globale par leur vision étrangère ?

Acheter un cacao négocié de manière la plus directe possible, n'est-ce pas également poser un acte engagé et conscient, dans lequel la démarche n'est pas seulement de trouver une matière première ? Il s'agit aussi de promouvoir de bonnes pratiques agroécologique et de soutenir la durabilité des chaînes d'ap-

provisionnement, et de considérer la cacaoculture comme un outil d'aide au développement des pays producteurs.

Nous avions eu par le passé plusieurs opportunités de découvrir le cacao papouasién, entre autre par le biais d'échantillons "classiques" et en goutant des tablettes de chocolat tels que la tablette *Smokey Cacao* des *Mast Brothers*.



© Mast Brothers

Tablette Mast Brothers

En avril 2016 cependant, Le Cercle du Cacao a été contacté par Hannah Wheaton, alors chargée de projet pour le PHAMA et à la recherche d'acheteurs de cacaos fins.

Cette rencontre nous a permis de prendre connaissance des nouveaux programmes d'implémentation de meilleures pratiques de traitement postrécolte. Ne se satisfaisant pas de former les planteurs aux bonnes pratiques de fermentation et de séchage, l'équipe du programme a pour but de mettre en contact ces planteurs et des acheteurs potentiels : l'établissement d'une relation directe et durable entre producteurs et sourciers est leur objectif-clé.

En octobre 2016, accompagné de Raoul Boulanger, Brad Kintzler et Martyn O'Dare, nous sommes donc partis à la découverte du cacao océanien. Quel débouché de marché peut-on trouver pour ce cacao "du bout du monde" ? Que pouvons-nous apprendre de cette cacaoculture mélanésienne ? Que pouvons-nous leur apporter ? L'achat en direct de ce cacao permettrait-il de d'actionner des leviers de développement – tant sociaux qu'économiques ?

Voici un compte-rendu d'un voyage à la recherche de réponses à ces questions, et à la rencontre d'une cacaoculture encore trop méconnue : celle des terres mélanésiennes de **Papouasie-Nouvelle-Guinée** et des **Îles Salomon**.

ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO - LE CACAO DU BOUT DU MONDE

A peine arrivés à Port Moresby, nous avons l'opportunité de rencontrer les seuls chocolatiers de l'île : *Queen Emma Chocolates*. Cette entreprise fait partie du groupe Paradise Foods, une véritable institution dans l'industrie agro-alimentaire en **Papouasie-Nouvelle-Guinée**. David Peate, gérant de *Paradise Foods*, a eu l'idée en 2011 de créer une chocolaterie à 100% papouasiennes : l'entièreté des parts de la *Queen Emma Chocolate Company* (QECC) appartient à des citoyens de **Papouasie-Nouvelle-Guinée**.

S'approvisionnant en fèves aux quatre coins du pays, *Queen Emma* propose aujourd'hui une gamme variée de chocolats, dont une dizaine de bar "Single Source". De la province de *Sankamap* - "Sun comes up", qui signifie le Levant en Tok Pisin, une langue vernaculaire locale - à *Sandaun* - "Sun downs", le Ponant - *Queen Emma* est présente dans la majeure partie des zones de cacaoculture du pays.

La visite de la chocolaterie nous a permis de nous rendre compte de l'immense potentiel des fèves papouasiennes, lorsque celles-ci sont traitées comme le seraient des fèves traditionnellement reconnues comme du cacao fins. Des arômes de poire compotée, d'épices douces et de poivre léger sont présents dans le grué. Ces magnifiques arômes ne se retrouvent pas encore dans leur chocolat - mais la phase de production n'ayant commencé que six mois avant notre visite, les techniques de chocolaterie sont encore à perfectionner.



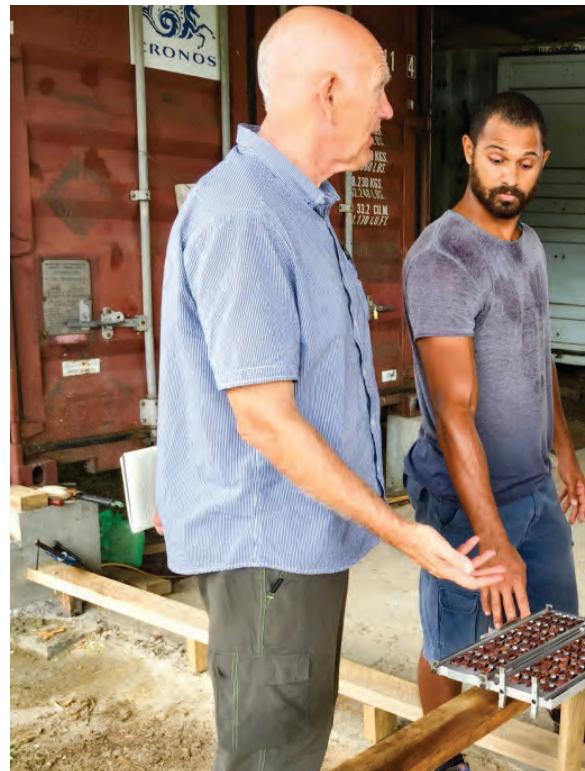
© Mathieu Bours

Visite de plantation à Bougainville

Sur l'île nous aurons l'opportunité de visiter plusieurs plantations et centres de fermentation et de séchage, dont l'exploitation de Peter Joyce. Cet expatrié et son fils Anthony ont décidé de mettre au point un système d'achat des fèves dans lequel une meilleure qualité donne au planteur un prix plus élevé. Simple, mais efficace. La prime de près de 50 € par sac de 60 kg a permis de fidéliser une liste de producteurs qui s'appliquent à fermenter et sécher leur cacao suivant de bonnes pratiques postrécolte.

Sachant que l'utilisation des centres de fermentation enregistrés par l'État (et donc reconnus par celui-ci) coûte en moyenne 3,5 € par sac au planteur et qu'un coût de transport supplémentaire de près de 6 € par sac s'y ajoute pour amener ledit sac au centre d'exportation de M. Joyce, la prime que Peter et Anthony offrent à leurs fournisseurs de fèves est plus que bienvenue !

Nous avons également eu l'opportunité de visiter à Bougainville la plantation gérée par l'association Teonena, dans la région de Tinputz. Cette association regroupant 13 groupes de 50 à 55 personnes chaque a mis en place une large plan de répartition des terres, attribuant à chacun de 1 à 1,5 hectare. Les pratiques agroforestières et les étapes du traitement postrécolte n'étaient pas au point, mais on remarque auprès des villageois un ardent désir d'apprendre et d'améliorer la qualité de leur cacao !



Martyn O'Dare, Anthony Joyce, Mathieu Bours et Raoul Boulanger



© Mathieu Bours

Storyboard de la Queen Emma Chocolate Company

Le lendemain, nous arrivons sur l'île de Bougainville, région autonome qui a fort souffert de la crise civile ravageant la société locale des années 1980 au années 2000. Aujourd'hui province autonome, un référendum sur l'indépendance de l'île devrait s'y tenir aux alentours de 2020.

Départ ensuite vers la province de Madang, dans laquelle nous rencontrons sur l'île de Karkar les Middletons, grands propriétaires terriens. Fort surpris par l'aspect colonial d'une telle plantation, l'importance des grands "estates" (grand domaine regroupant plusieurs petites plantations sous la propriété d'une seule entité) nous a été démontrées. En effet, le grand volume de cacao récolté permet à cette entreprise de contrôler de

ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO - LE CACAO DU BOUT DU MONDE

manière plus précise les procédés de fermentation et de séchage. A notre demande, ils décident de mettre au point différents procédés en modifiant rythme et quantité de brassages en caisses de fermentation et timing des périodes de séchage.



Postrécolte Karkar

© Mathieu Bour

lativement constant de leur niveau de vie. Il convient également d'ajouter que la transformation de coprah leur permet de faire fonctionner machines, moteurs et bateaux grâce à un biodiesel produit sur place.

Quelques heures d'avion de plus et nous

voilà arrivés dans la région de Lae, important port de la région. Nous y rencontrons deux groupes de cacaoculture : les villageois du *Lower Watut Farmers Cooperative Society* ainsi que l'équipe locale du *Tree Kangaroo Conservation Program*, programme de conservation dépendant du *Woodland Park Zoo* de Seattle aux États-Unis d'Amérique.

Ces derniers ont pour objectif de protéger la vie sauvage et la conservation des habitats en soutenant le développement du niveau de vie des populations autochtones de **Papouasie-Nouvelle-Guinée**. Ce faisant, ils créent une connexion forte entre développement économique, promotion de la culture et soutien des communautés humaines et animales de la péninsule d'Huon. Mikal Nolan, gestionnaire du programme, et son équipe nous ont accueillis à Lae dans leurs locaux afin de nous sensibiliser aux complexités de cette terre encore sauvage. Première et unique zone de conservation du pays, la Zone YUS – acronyme des trois rivières Yopno, Uruwa et Som formant le delta – est habitat de plus de 12 000 personnes regroupées en 50 villages. Pour le *Tree Kangaroo Conservation Program*, il s'agit-là d'une opportunité unique de développement culturel et humain par le biais de la protection d'un hotspot de la vie sauvage, à savoir une zone où vivent un nombre très élevé d'espèces animales et végétales dont plusieurs sont endémiques.

Dans cette région, cependant, la logistique et les transports sont très difficiles à organiser. Le coût du transport d'un sac de fèves jusqu'à Madang, le port le plus proche, est de près de 27 € par sac (à comparer aux 6 € à Bougainville). L'importance d'un accès au marché pour les produits de ces villages est donc vitale au développement économique de la région !

Dans la péninsule Huon, nous descendons par hélicoptère dans un village du Bas Watut, où nous sommes accueillis par

des membres de la *Lower Watut Cooperative Society*. Depuis 2007, cette coopérative regroupe 10 villages majeurs et plus de 27 clans plus petits. La production de cacao y a commencé afin de remplacer la culture des noix d'arec et l'utilisation exagérée du bétel, dont la mâche a des effets tonifiants et psychostimulants mais présentant également de forts risques d'addiction, de dénutrition et de cancer.

Aujourd'hui, la *Lower Watut Cooperative Society* produit près de 360 tonnes sur une surface couvrant 600 hectares. Les planteurs, regroupés en clusters au sein de la coopérative, ont mis au point un système de paiement permettant de subvenir aux membres plus démunis du groupe en cas de mauvaise récolte. En effet, l'achat de fèves se fait par cluster, qui répartissent par la suite les revenus entre les membres.



© Mathieu Bour

Lower Watut

Après un bref retour à Port Moresby, nous voilà partis vers les **Îles Salomon**, l'archipel voisin. Nous visiterons deux îles : Guadalcanal, où se situe la capitale et plus grande ville du pays, Honiara, et l'île de Makira.

Sur place, nous avons l'opportunité de visiter plusieurs plantations, toutes différentes les unes des autres. Accueillis par David, Agnès, et Lucy, nous nous rendons compte de grandes différences entre les cacaocultures Salomonaise et papouasienne.

L'absence d'autorité nationale et de programme sectoriel sur la cacaoculture a en effet permis à ce pays d'éviter la prolifération de nouveaux hybrides et clones hyper-productifs. Les variétés que l'on y trouve ne sont pas natives, bien entendu, mais n'ont pas subi une sélection variétale exacerbée contrairement à la sélection effectuée par le *Cacao Board* de Port Moresby.

Les installations des centres de traitement postrécolte ont été mises au point en partie grâce aux équipes du PHAMA, qui ont formé les planteurs au contrôle de l'humidité et du séchage.



© Mathieu Bour



Fermentation Karkar Island

© Mathieu Bour

L'importance de l'estate est également démontré par la constance d'approvisionnement : celle-ci permet une garantie de vente pour les planteurs, et ainsi un maintien re-



Nous avons isolé trois composantes principales du concept “qualité” à cette occasion. En première place nous trouvons la qualité organoleptique, puisque le but final est de créer des chocolats intéressants gustativement, présentant une complexité ou un caractère aromatique unique.

La seconde composante de ce concept est l’importance de la provenance des fèves. La provenance inclut bien évidemment le pays et la région, le terroir, mais également l’histoire du lieu et des communautés d’hommes et de femmes y vivant. Leur labeur et la manière spécifique qu’ils ont de travailler les cacaoyers et les fèves de cacao entre en considération dans cette composante de la qualité. Est également important, l’état des lieux écologique de ce terroir : l’évolution du capital faunique et végétal, la présence et le maintien des services écosystémiques, l’utilisation rationnelle des ressources naturelles sont autant de traits renforçant la qualité du terroir et la durabilité de l’exploitation de celui-ci.

Enfin, la traçabilité fait partie intégrante de la qualité de la filière. La possibilité de retracer un lot à un terroir unique et à une variété génétique bien définie rend plus crédible la filière correspondante. La traçabilité complimente la qualité tant des fèves que de la provenance.

QUEL MARCHÉ POUR QUEL CACAO ?

Durant ce voyage, nous avons eu l’opportunité de rencontrer des planteurs et producteurs de cacao dans plusieurs régions, à travers deux pays fort différents. Les terroirs spécifiques de chaque paysage, l’intérêt écosystémique de ceux-ci, la diversité faunique et végétale nous ont beaucoup intéressés. A Honiara, capitale des **Îles Salomon**, nous avons également eu l’occasion de tenir un atelier à la rencontrer de tous les acteurs de la filière cacao : planteurs, producteurs et exportateurs. Nous avons pu y discuter de l’importance du traitement postrécolte. La fermentation et le séchage sont en effet les deux moments-clés durant lesquels les principales erreurs de traitement postrécolte ont lieu dans ces pays.

Nous avons, durant cet atelier, rappelé à tous les acteurs de la chaîne que le marché du cacao pour les clients *bean-to-bar* définit la “qualité” du cacao différemment du marché *bulk*, auquel ils sont plus habitués.



Plantation à Guadalcanal

© Mathieu Bours

Chez David Kebu, nous avons par ailleurs eu l’opportunité de planter notre petit cacaoyer : une tradition pour chaque nouveau visiteur !



Plantation Cacaoyer

© Mathieu Bours



Atelier à Honiara

© Mathieu Bours

Le travail supplémentaire requis pour une ségrégation continue entre les deux types de cacao – courant et fin – ainsi que les méthodes plus complexes exigée dans le traitement postrécolte des fèves de cacao fins explique cette différence essentielle de revenu pour le planteur.

Le marché de niche qu'est le marché des cacaos fins – et a fortiori le marché *bean-to-bar*, dans lequel le chocolatier s'intéresse également à l'origine des fèves qu'il travaille – représente une opportunité unique, pour les producteurs, de s'adresser à différents types de clients selon que leur cacao subi un traitement postrécolte basique ou suivant un cahier de charge plus développé.

Il incombe par ailleurs au gouvernement de **Papouasie-Nouvelle-Guinée** d'amender le *Cocoa Act* – texte légiférant sur les installations de centres de traitement postrécolte ainsi que sur le déroulement dudit traitement. Datant de 1982, il ne prend pas encore en compte les dernières avancées en technologie et en connaissances scientifiques relatives aux différentes étapes par lesquelles passe le cacao fraîchement récolté.



© PHAMA

débouché pour ce cacao afin de stimuler la production de cacao fin de ces deux pays. Grâce à une fermentation correcte et adéquate pour chaque variété, des méthodes consistantes de séchage au soleil, nous espérons pouvoir exprimer le potentiel organoleptique que possèdent ces cacaos.

Ce potentiel énorme pourrait, s'il est exprimé, positionner le cacao mélanésien dans une catégorie plus qualitative que quanti-

rer les fèves comme étant de variétés fines, un bon traitement postrécolte permet d'extraire des fèves une complexité aromatique très intéressante ! L'éclatement de la production de cacao en différents produits – cacao "bulk", cacao "fin" et tous les cacaos intermédiaires – leur permet de s'adresser à différents acheteurs sur différents marchés.

Cet offre ainsi diversifiée rend à son tour possible la réalisation un potentiel économique latent, d'activer des leviers plus importants pour améliorer les conditions de vies des zones rurales et d'investir dans un développement durable de pratiques agroécologiques : le défi est lancé ! ■



© Raoul Boulanger

Cabosses de Papouasie-Nouvelle-Guinée

On estime à près de 80 % de la production comme venant de petits propriétaires possédant de 1 à 1,5 hectare de terrain cultivé, les 20 % restants étant principalement des plantations de type "estate".

Le Cercle du Cacao est pour le moment occupé à analyser les échantillons reçus, et nous espérons pouvoir d'ici peu trouver un

tative. Il est impensable pour la **Papouasie-Nouvelle-Guinée** et les **îles Salomon** de vouloir rivaliser en volume avec l'Indonésie voisine ou les pays d'Afrique de l'Ouest. Cependant, conscients de l'importance de la qualité organoleptique pour le marché de niche, les deux pays veulent miser sur un arôme de cacao fin – à défaut de considé-

BIBLIOGRAPHIE

- Cocoa Board of PNG (2016) Lower Watut Farmers Cooperative Society – Quality Cocoa Production Sustaining Rural Farmers
- Cocoa Coconut Institute of Papua New Guinea (2015) *Information Booklet for the Second Series of Provisional Release Clones – March 2013*
- Pacheco E. J. (2013) LIVELIHOOD ANALYSIS Report of the YUS Landscape Coastal Zone
- Peate David (2016) Queen Emma Chocolate Company – Photographic Journal from the Sankamap autonomous region of Bougainville to the Sandaun East Sepik Province
- Tree Kangaroo Conservation Program (2015) Annual Report
- Wheaton Hannah (2016) PNG Cocoa Directory
- Wheaton Hannah (2016) Solomon Islands Cocoa Directory