



L'Equateur, des paradis perdus et des évolutions technologiques fulgurantes

Deuxième partie
À la poursuite d'un espoir :
vers la revitalisation des paradis perdus ?

Textes et photos : Nico Regout

Save the Paradise
Photo 1



VINCES

Un premier paradis à sauvegarder est celui de Vinces. Un beau livre illustre bien les origines du cacao d'Équateur : « Une histoire de cacao, les premières images de Los Ríos » édité par le Ministère du Patrimoine à Quito, Équateur 2012. Ce livre retrace l'histoire en images et photos du cacao de Vinces, berceau du cacao Nacional. L'histoire des premiers cacaoyers se situe entre 1763 et 1840. À la page 63 du livre on découvre une photo des ancêtres de la famille de Mina Bustamante, à Vinces en 1929.

La famille Bustamante
Photo 2



Depuis 1900, Vinces, qui comprenait alors Vinces, Palenque, Macache et Quevedo comme ses paroisses, pourrait bien être considérée comme la capitale mondiale du cacao. Ville située sur les rives de la rivière Vinces, affluent par lequel passait son héritage historique, notamment pendant l'âge d'or du "grand cacao", elle a été fondée en 1845 dans ce qui deviendra plus tard la province de Los Ríos.

Le cacao poussait naturellement dans la région, au milieu du XVII^e siècle. 45 000 arbres étaient cultivés à cette époque, et sont passés à 145 000 en 1780. Cette belle évolution a pu se développer grâce aux conditions climatiques idéales et au réseau fluvial qui comprend la rivière Vinces, reliée à la rivière Guayas permettant un accès

direct à la ville et au port de Guayaquil. Le premier boom du cacao (1763-1840), fut engendré par la libération des tarifs douaniers que la couronne espagnole avait maintenus à l'époque coloniale dans ses possessions d'Amérique et également par le développement des grands domaines devenus la principale forme d'organisation de la production.

Le véritable boom du cacao, le deuxième historiquement, s'est produit après 1880 entraînant l'extension d'importantes plantations de cacao à Vinces. La demande mondiale de cacao a considérablement augmenté à cette époque et l'Équateur, grâce à sa grande expérience dans la culture du cacao, a pu répondre cette nouvelle demande.

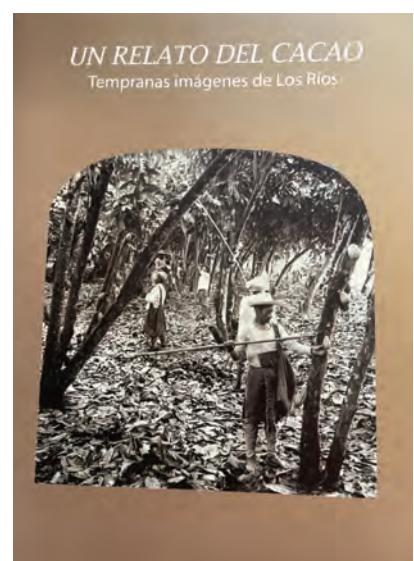
Le pays retrouve sa force cacaoyère et les "haciendas de arriba" (fermes au-dessus) du fleuve Guayas augmentent leur production, qui est acheminée par voie fluviale jusqu'à Guayaquil. Pour cette raison, le cacao de ces "haciendas", reconnu pour sa haute qualité, sera plus tard connu sous le nom de "cacao arriba", devenant ainsi la première appellation d'origine.

Cette période d'opulence dite de la "pépite d'or", se caractérise par la possession de grands domaines. Ils s'appelaient les propriétaires "Gran Cacao", pour leur puissance économique et politique ainsi que pour leurs voyages incessants en Europe, notamment en France. Ces voyages, souvent très longs, leur ont permis d'adopter les coutumes, la gastronomie et les tendances de la mode des lieux visités et qu'ils rapportaient à la mère patrie. Vinces avait adopté tellement d'influence française qu'on l'appelait "Petit Paris". Il y avait des magasins avec des noms français tels que "Le Chic Parisien" ou "Bazaar Verdú" dans lesquels toutes sortes de produits français étaient vendus et le vin ne

pouvait pas manquer. De même, les gallicismes sortaient dans toute conversation "atelier", "secrétaire" ou "démodé". Il y a même une petite reproduction de la tour Eiffel.

Au début de la première décennie du siècle dernier, deux fléaux sont arrivés en Équateur qui ont décimé la production, qui est passée de 170 000 tonnes par an à 10 000 tonnes. C'était alors le crépuscule de l'ère du "Gran Cacao". Les haciendas ont éliminé les cultures de cacao et ont orienté leurs efforts vers la production de bananes.

Il a fallu environ 70 ans à l'Équateur pour produire à nouveau plus de 170 000 tonnes par an. Le cacao "arriba" continue d'être reconnu dans le monde entier mais pour combien de temps avant sa disparition totale ?



Los Ríos 1890 • Photo 3

RANCHO GRANDE : VINCES-LOS RÍOS - MINA BUSTAMANTE

Rancho Grande était une grande hacienda il y a environ 100 ans, mais la réforme agraire des années 1960-1970 l'a divisée en parcelles plus petites, et nombreux sont ceux qui ont quitté leurs plantations de cacao.

Aujourd'hui, l'hacienda compte environ 35 hectares de cacaoyers Nacional d'origine native avec une vaste variété

d'arbres fruitiers et de bois dur, créant un site agroforestier naturel autour de leur ferme familiale. Cet écosystème à Vinces, province de Los Ríos, bénéficie d'un climat tropical et de facilités de transport du cacao le long du fleuve. Ces atouts ont fait de Vinces un lieu privilégié. L'hacienda produit le cacao "Nacional fino de aroma" aussi connue comme cacao "arriba", appellation d'origine que le canton de Vinces revendique comme sienne.

En 1918 la famille Caicedo régnait sur de vastes plantations très diversifiées incluant des bananeraies. De nos jours, Rancho Grande est géré par Mme Mina Bustamante de Caicedo. Mina a commencé sa relation avec les fèves de cacao il y a 58 ans, lorsqu'elle a épousé Rubén Caicedo, une troisième génération dans la production familiale de cacao à la ferme centenaire Rancho Grande.



Mina, Ruben et Gissela
Photo 4

Nous attendions avec impatience de pouvoir visiter la plantation du "Rancho Grande". Notre visite été retardée de 2 ans suite à la pandémie. L'hacienda est entourée d'un terrain de 300 hectares de cacaoyer national natifs, dont le rendement est de 12 tonnes par an. La ferme de Mina est de nos jours entourée de beaucoup de petits propriétaires qui exportaient du cacao à l'étranger depuis les années 1860 et ce principalement vers la France.

Vinces berceau de l'exportation de cacao n'est pas une ville "pirate" comme décrite dans le nouveau musée du chocolat de Guayaquil ! Nous raconte Mina : « *L'héritage familial des fermes n'a pas survécu à travers le temps. Les grandes fermes du passé, souvent de plus de 1000 hectares ont été divisées et réparties entre des petits producteurs depuis 1960. Ce fut la fin de l'âge d'or de Vinces. Beaucoup de maladies comme la monilia ont détruit des plantations et diminué les rendements et de nos jours il n'y a plus le même attrait pour la culture des cacaos natifs concurrencés par le CCN-51 et depuis par les EET-800 et EET-801.* »

Vinces est toujours aujourd'hui le cœur de la production de Los Ríos. Toutes les petites fermes ont des profils organoleptiques différents, dans le cacao du Rancho Grande la note florale de l'arriba est très marquée et une belle petite acidité donne un zeste de fraîcheur à ces fèves d'exception. Il n'y a pas de CCN-51 dans les terroirs proches, ce qui est rassurant.

des traditions cacaoyères comme, par exemple celle de la "cabosse illuminée": « *On allumait les cabosses le soir pour pouvoir continuer à travailler malgré l'obscurité, pour cela on les creusait puis on y intégrait un chiffon avec de l'huile. Mina riait en racontant cette façon de travailler qu'elle avait connue mais qui ne risquerait plus de se produire de nos jours. La récolte des parcelles se fait par zones. La problématique maladie des cacaoyers n'est pas vraiment ressentie, ce n'est pas fréquent. Un petit problème subsiste, les écureuils mangent les cabosses mûres et seulement les plus sucrées ! Ils ne se trompent pas, il faut donc récolter avant leur passage ce qui n'est pas toujours simple.* »

La Rancho Grande n'a aucun certificat bio, Mina ne croit pas aux labels. Il n'y a aucune utilisation de produits chimiques. Nous pouvons le confirmer et sommes en parfait accord avec le sage raisonnement de Mina.

Six personnes travaillent pour la récolte et l'écabossage des cabosses.



Plantation Vinces National Antiguo • Photo 5

Mina aide les petits planteurs sur place avec des explications sur les méthodes de fermentation et les informe sur les aides sociales possibles.

Nous avons écouté, tous attablé avec la famille de Mina les histoires anciennes

Le postrécolte est très réussi malgré une méthode surprenante, la tradition ancestrale a aussi été préservée.

La fermentation de la façon "ancienne" est faite au sol. Des fins bambous sont posés sur une couche de sable.

Les fèves écabossées avec le mucilage sont étalées sur la couche de bambous. La partie liquide va passer à travers le bambou et créer des micro-organismes nécessaires pour la fermentation.

La couche de fèves va rester au repos pendant 24 h puis sera remuée durant une période de 3 à 4 jours. Les fèves sont agitées plusieurs fois pour avoir un produit homogène. « *La fermentation des fèves de cacao est une question de savoir-faire* », explique Mina. Cela a tout à voir avec la température et l'humidité. Bien fermenter est un art.

Pour le séchage, une grosse couche d'environ 15 cm est étalée sur le béton de patios, elle est ensuite étalée plus largement et progressivement durant 7 jours en fonction du soleil pour arriver à 3 à 4 % d'humidité maximale. Aucun séchage artificiel.

Cabosse et fleur de Nacional Arriba
Photos 6/7



Cabosse Native
Photo 8

Cette méthode bien que surprenante donne d'excellents résultats.

Rancho Grande, ainsi que d'autres fermes de la région, croit en la production de fèves de cacao Nativo et conserve les arbres datant de 80 à 100 ans. Cette plantation est régulièrement visitée par des touristes étrangers. Cette hacienda est l'un des plus grands sites de collecte de la région de Vinces. Les fèves de cacao de 50 très petits producteurs arrivent à cette ferme, dont une grande partie est transportée à dos d'âne.

L'histoire de la ferme ne s'arrêtera pas à Mina, car sa fille Gissela est l'héritière de cette tradition qui s'est transmise de génération en génération. Elle aussi nous donne un aperçu historique de l'origine du meilleur cacao d'Équateur ce qui agrandit encore nos connaissances.

Tout commence dans la ville de Vinces, sur les rives de la rivière Daule.

culturelles et culinaires à Vinces. (voir détail ci-dessus)

L'ère du "Gran Cacao" a disparu et aujourd'hui la production de la "graine d'or" est entre les mains de nombreuses familles avec de petites parcelles de terre. Les arbres cultivés depuis plus d'un demi-siècle continuent de se tenir debout avec leurs fruits dorés brillants sur les troncs et les branches, et la qualité des fèves de cacao justifie Vinces comme l'un des premiers producteurs de cacao "fino de aroma" au monde. Pour les propriétaires et ouvriers de Rancho Grande, les cacaoyers ne sont pas seulement un arbre planté dans le sol ou des cabosses avec des "graines d'or", c'est une partie de l'histoire de leur vie. C'est ainsi que se termine l'interview que nous avons faite à Gissela cette jeune femme sur qui repose la



Ancienne plantation Vinces • Photo 9

En 1879, l'Équateur détenait le titre de plus grand exportateur de cacao au monde. À son âge d'or, Vinces était aussi connu sous le nom de Petit Paris et les familles les plus puissantes étaient connues sous le nom de "Los Gran Cacao" à la fin du XIX^e siècle et au début du XX^e. Ces familles vivaient plusieurs mois par an à Paris et apportaient de nombreux traditions

transmission de cette belle histoire. Nous achetons depuis presque 3 ans toute la production de Mina et nous allons aussi participer à aider les voisins planteurs à recentrer leur production autour d'un nouveau centre de postrécolte supervisé pour son démarrage par Mina. C'est avec Rafael Guerrero que nous démarrons ce nouveau projet 2022.

PETITS PLANTEURS DE VINCES AUX ALENTOURS DU RANCHO GRANDE

PROJET PETITS PLANTEURS
DE RAFAEL GUERRERO



Le projet est de centraliser le postrécolte de 6 petites plantations avec les méthodes de Mina et sous l'organisation générale de Rafael Guerrero. Rafael Guerrero travaille depuis 40 ans avec de petits producteurs de cacao, spécifiquement dans le canton de Vinces. Il travaille avec une association de 200 petits producteurs, chacun possédant en moyenne 5 hectares. Il est également chercheur au Centre de Recherche Rurale de l'École Polytechnique du Litoral (ESPOL) et au Centre Andin d'Action Populaire (CAAP), œuvrant pour le développement rural. Le projet démarra dès l'installation générale du nouveau centre de postrécolte en mai 2022.

**Séchage petits producteurs
Rafael Guerrero**
Photos 10/10 bis

Grissela prendra le relais de sa mère pour la continuité de ce nouveau projet. Les six petits producteurs de la région de Vinces et voisins de Mina ont depuis toujours adopté les techniques instruites par Mina. La production annuelle totale pourrait atteindre 25 tonnes. La tracabilité de chaque planteur sera bien différenciable.

Le Cercle du Cacao est à l'initiative de ce projet et s'est engagé à le soutenir intégralement.

WALTER CARRIEL, FINCA LA FORTUNA : VINCES – LOS RIOS



Walter Carriel • Photo 22

Ce planteur fait partie du groupe des 6 et sa production sera bien traçable. C'est une très belle plantation de 20 hectares. La récolte actuelle est de 4,5 tonnes/an.

La finca Fortuna habrite sa belle famille. Walter est entouré de sa femme, ses enfants et petits enfants et ils sont très motivés et honorés de pouvoir travailler pour un grand chocolatier belge.

PEDRO NICOLAS :
VINCES – LOS RIOS

Ferme entourée de 6 hectares de plantations de cacaoyers. C'est un très beau terroir et un écosystème intact comme toutes les autres plantations

de la région. La ferme a de multiples activités toutes bien entretenues. Le postrécolte laisse encore à désirer.



A la recherche des terroirs • Photo 11

CONSUELO : VINCES – LOS RIOS
Organisation coopérative de petit producteur : APROVINCES

Actuellement ils vendent exclusivement à "la República del cacao" car la production est petite.

República del Cacao et Valhrona font tous deux partie du groupe Savencia Gourmet.

Les achats de ces deux sociétés sont éthiques, en Équateur ils achètent du Nacional à un prix très correct ce qui valorise les cacaos natifs. À ma connaissance Valhrona, société qui a depuis toujours tout mon respect, ne s'approvisionne pas en fèves de cacao hyperproductifs.

SAVE THE PARADISE : MOMPICHE – ESMERALDAS

PROMOTEUR STEFANO BAJAK,
www.savetheparadise.com

Un extrait du site (traduction) :

« La planète fait face à une crise climatique sans précédent. L'un des principaux contributeurs à cette crise est la déforestation pour créer des monocultures et des élevages de bétail qui dégradent irrémédiablement les

écosystèmes. *Save the Paradise* est une fondation à but non lucratif opérant à Mompiche, en Équateur, dans la bio région équatorienne en voie de disparition du Chocó. Notre objectif principal est de protéger la forêt tropicale humide de cette région et de la sauver pour toujours ».

L'historique de cette belle aventure est important à retracer :

Stefano Bajak, équatorien, photographe de profession, est le promoteur du projet *Save the Paradise*, avec sa partenaire Christina van Der Linden, ressortissante néerlandaise et productrice de films.



Famille de Stefano • Photo 12

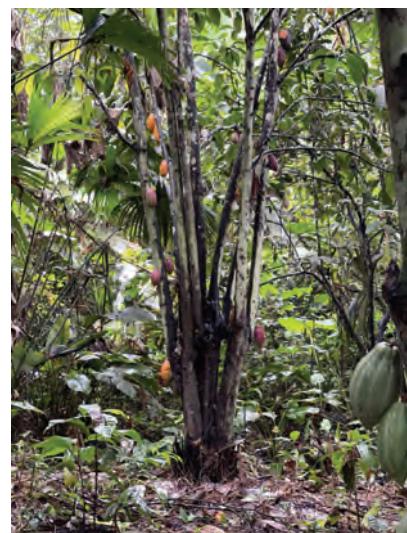
Christina s'était rendue en Équateur avec son équipe de tournage pour la production d'un film de fiction, elle y a rencontré Stefano et est restée vivre en Équateur, mais elle n'aimait pas l'idée de rester en permanence dans la ville alors ils ont commencé à chercher des endroits en plein nature où ils pourraient se reposer du bruit et du chaos de la ville.

Dans leur recherche de l'endroit idéal pour fonder une famille, ils sont arrivés à Mompiche et ont acheté un petit terrain de 200 m² dans la forêt tropicale de Mompiche Lowland, qui fait partie du corridor mégadivers Chocó-Magdalea-

Tumbes, connu dans le monde entier pour sa vaste biodiversité.

Avec l'aide d'un charpentier local, ils ont construit leur maison en bambou et en bois dans la partie la plus élevée de la forêt, d'où ils peuvent contrôler la chasse et l'exploitation forestière illégale. Ils ont l'électricité et sont alimentés en eau de pluie. Les eaux usées sont traitées et transformées en eau d'irrigation, éliminant tout type de contamination. Ils vivent dans ce paradis depuis 5 ans.

Nous avons rencontré toute la famille et leur beau petit garçon de sept mois nommé Silas, qui en grec ancien signifie « celui qui vient de la forêt ».



Save the Paradise • Photo 13

Lorsqu'ils ont commencé à construire leur maison, ils ont pu constater l'intensité de l'abattage de la forêt, sa rapidité de disparition et l'importance d'agir avant qu'il ne soit trop tard. Cela les a motivés à travailler avec les communautés locales et à protéger la biodiversité menacée de ce bel endroit. C'est ainsi qu'ils ont créé la fondation à but non lucratif "Save the Paradise" afin d'acheter les terres avec l'aide internationale, qui étaient destinées aux monocultures massives ou à l'élevage industriel et de les protéger à perpétuité.

Conscients des besoins économiques des populations qui vivent de l'agriculture, ils travaillent sur divers projets productifs, entre autres le rêve de la vente internationale du cacao qui pousse à l'état sauvage dans la forêt. Cette découverte récente d'anciennes cacaoyères au milieu de ce qu'on appelle la jungle a été la raison de notre visite sur ces lieux et notre parcours dans l'Esmeraldas.



Paradis perdu Esmeraldas • Photo 14

Ils travaillent également sur des projets de formation pour l'éducation des femmes et des enfants.

En ce moment, la fondation protège 40 hectares de forêt tropicale et a créé un réseau d'aires protégées avec des voisins qui comprennent l'importance de protéger la forêt et ensemble, ils ont réussi à protéger une parcelle connectée de 225 hectares. Son objectif à long terme est de se connecter à la réserve nationale de Mache-Chindul et ainsi de protéger à jamais des milliers d'espèces animales et des millions d'arbres qui sont actuellement terriblement menacés. (voir ci-dessous Mono Bravo) Mercer, dit Mac est un nord-américain du Montana, ingénieur du son de profession, qui a également été captivé par cette région et vit désormais non loin de Stefano. Il compte environ 8 hectares dont 4 sont des forêts

protégées et fait partie du réseau d'aires protégées de Mompiche que la Fondation Save the Paradise a créé. Mercer s'est entièrement tournée vers la production de cacao nacional. Le cacao qu'il récolte est transformé en liqueur pour les États-Unis et en chocolat pour le marché local. Il habite depuis 5 ans à Mompiche. Voisin et ami de Stefano il vit avec sa compagne dans une petite maison sur pilotis à côté d'une ancienne plantation de cacaoyers dont il a acquis la propriété. Il démarre un projet de postrécolte sur son terrain et souhaite aussi s'occuper de la partie postrécolte des cabosses de Stefano. Il lui reste encore un long chemin à parcourir, car la région est très humide, le plus souvent le ciel reste chargé et la pluie peut rester continue durant de longues périodes. Le cadmium est très présent dans toute la belle région d'Esmeraldas et reste variable d'un terroir à l'autre même très rapprochés. Ce cadmium est tout à fait naturel et ne provient pas, comme souvent, d'une utilisation intensive d'intrants chimiques. Ce sera malheureusement un gros problème pour l'exportation de ce cacao. Des solutions existent comme des mélanges entre les récoltes des différents terroirs de cette région très intéressantes de cacaos natifs. [voir tableau de Cadmium des régions visitées].



Cabosses au bas des vieux cacaoyers natifs
Photo 15

18

Nous avons vécu une grande aventure à la découverte de la jungle du monde perdu de la région de la forêt tropicale de Chocó.

Nous ignorions encore que ce serait la plus belle partie de notre voyage, émotionnelle et fascinante malgré une pluie torrentielle continue qui ne me manqua pas de me rappeler notre drache nationale ! Nous allons être guidé par Stefano Bajak et ces 5 chiens durant tout notre périple.

La première étape avant d'arriver sur le lieu de rendez-vous fut un achat en urgence de hautes bottes, accessoires indispensable pour limiter le trempage intégral.

C'est munis de grandes perches de bois en guise de cannes et d'imperméables à capuches, chaussés de nos nouvelles bottes, que nous avons amorcé la descente vers une ancienne cité de cacaoyers découverte par hasard un an plus tôt.



Sous la pluie • Photo 16

Malgré le temps maussade le paysage était stupéfiant de beauté sauvage et de richesses arboricoles. Nous descendions de plus en plus, je regardais souvent derrière moi me demandant si j'allais avoir la force de remonter toute cette pente qui me paraissait interminable. Le sol trempé

était très glissant et Stéphane à certains endroits nous ouvrait le passage avec son coupe-coupe. Naturellement je me suis étalée par terre et je me suis transformée en canard. Nous avons beaucoup ri, et une fois de plus je m'en sortais sans aucun mal !

Enfin nous sommes arrivés en contrebas sur un plateau et le décor avait changé en paradis perdu. Nous nous trouvions dans une ancienne plantation complètement oubliée et bien cachée de cacaoyers et d'arbres fruitiers. Spectacle étonnant ces cacaoyers anciens de variétés différentes, donnaient de belles cabosses de la base des troncs à la cime des arbres. C'est assez surprenant car en général les arbres anciens sont pourvus de cabosses principalement en hauteur.



Cabosses natives • Photo 17

Les arbres fruitiers de multiples espèces étaient également garnis de fruits et nous nous sommes rafraîchis avec des mangues et abreuvés de mucilage. Étonnamment, pour une plantation laissée à l'abandon nous n'avons constaté aucune maladie. Nous sommes au milieu de ce qu'on appelle ici la jungle, dans un écosystème privilégié par un bel équilibre d'arbres de toutes tailles et riche en flore et en faune. Ce n'est pas un miracle et c'est

la preuve que dans un milieu propice aux cacaoyers la longévité et la productivité de ceux-ci sont garanties sans les actions dévastatrices de l'homme pour une croissance exponentielle sans limite.



Trésors cachés • Photo 18

Parmi les cabosses que nous avons observées on reconnaît le Nacional Équateur et beaucoup d'autres variétés natives pas encore définies, issues aussi d'hybridation naturelle. Nous sommes restés un long moment dans ce terroir magique à sucer les graines et le rafraîchissant mucilage.

Le temps de la remontée étant venu et chargée de toute cette énergie positive j'ai arpenté l'ascension qui me faisait peur sans difficulté, ravie de ce que je venais de vivre.

Cette découverte de cacaos rares pourrait être une source de "revenus durables" pour permettre de progresser dans la sauvegarde de ces terroirs. Actuellement Stefano a réussi à protéger 125 ha. L'attrait pour un cacao oublié et resté productif à l'état sauvage pourrait également attirer de nouveaux investisseurs.

Il y a de nombreuses difficultés à franchir et nous avons commencé à les soutenir. Stefano et son ami Mac ignorait la problématique du cadmium et en cela on les aide par des analyses

de laboratoire. Le postrécolte n'est pas encore au point car l'humidité est totale dans cette région et le séchage au soleil qui se fait rare n'est pas possible. Actuellement des solutions sont envisagées grâce à l'ingéniosité de Stefano qui met au point un système de séchage sans contamination olfactive. Un système de fermentation en escalier et bien abrité devra également être mis en œuvre. Actuellement le procédé en place est trop rudimentaire et pas adapté au climat.

A tous ceux qui liront cet article qui, j'espère seront tentés de contribuer à "Save the Paradise", allez voir le site.



Stefano, Sacha et Nico • Photo 20

MONO BRAVO VILLAGE – CHOCÓ – ESMERALDAS Projet en cours initié en 2013 par Original Beans en association avec Cacao Latitudes

Nous devions terminer notre voyage par la visite des fermes du Mono Bravo ce qui malheureusement pour diverses raisons d'organisation n'a pas pu se réaliser. Ce n'est que partie remise, néanmoins j'accorde une partie de mon article à cette belle réalisation qui fait aussi partie de la réhabilitation des

paradis perdus. Nous nous trouvions dans la même région à peu de distance de Mache Chindul.

« La réserve écologique de Mache Chindul se trouve au point le plus austral de l'un des écosystèmes le plus théâtral et le plus rare de la planète, la forêt tropicale pacifique du Chocó, dont il reste 4 % ».

Nous nous trouvons dans la même aire géographique que celle de "Save the Paradise". Cette réserve de 120.000 hectares, d'après l'écologiste Norman Myers, abrite la plus grande biodiversité animale et végétale au monde dont 10 % sont considérés comme endémiques.

300 espèces d'oiseaux ont été répertoriés et 24 de mammifères comme par exemple des espèces rares comme les jaguars, singes hurleurs, l'oncille de la famille des léopards, le fourmillier géant et le félin jaguarundi appelé aussi chat loutre.

Les cacaoyers aux alentours des fermes du Mono Bravo sont des cacao natifs principalement des Nacional Équateur nommés Arriba Nacional. Les paysans sont très fiers de leurs exceptionnelles fèves de cacaos cultivées depuis de nombreuses années. Au XIX^e siècle les cowboys traversaient la rivière Guayas pour ramener ce précieux cacao.

La fermentation est restée ancestrale, les graines écabossées fermentent dans des sacs recouverts de feuilles de bananes. Le séchage se fait au soleil sur ciment ou bois dans la ville de Duran car dans la réserve l'humidité est ambiante et rend le séchage aléatoire. Les rôles d'Original Beans et de Cacao Latitudes sont multiples : offrir aux petits producteurs de l'association villageoise d'agriculteurs du Mono Bravo une formation locale en agroforesterie biologique, en manutention postrécolte et en contrôle de la qualité.

Pour inciter ces agriculteurs à préserver et protéger la biodiversité



Mono Bravo
Photo 23

de la réserve écologique de Mache Chindul ils reçoivent une prime de préservation de la forêt tropicale et cela indépendamment de la garantie de l'achat de leur cacao. Actuellement le volume est de 50 tonnes/an.

TAUX DE CADMIUM DANS DES CACAOIS ÉQUATORIENS D'ORIGINES VARIÉES

RÉGION	VARIÉTÉ	CD (mg/kg)
LOS RIOS/MANABI	ANTIGUO NACIONAL	1,1
LOS RIOS/MANABI	NACIONAL CLONES	1
MANTACAO	CCN-51	0,5
LOS RIOS	NACIONAL ANTIGUO	0,39
MATACAO	NACIONAL CLONES	0,52
ESMERALDAS JUNGLE	CACAO NATIFS	2,6
ESMERALDAS JUNGLE	CACAO NATIFS	0,27
LOS RIOS	NACIONAL ANTIGUO	0,22
LOS RIOS	NACIONAL ANTIGUO	0,45
LOS RIOS	BLEND NACIONAL	0,21
MANABI	NACIONAL BIO	0,11
VENTANAS	BLEND NACIONAL BIO	0,22
VENTANAS	NACIONAL CLONES BIO	0,33
ESMERALDAS	CACAO NATIFS	1,2
LOS RIOS	NACIONAL NATIFS	0,47
ESMERALDAS JUNGLE	CACAO NATIFS	0,72
ESMERALDAS JUNGLE	CACAO SAUVAGES	1,34
VINCES	NATIONAL ANTIGO	0,34
VINCES	NATIONAL ANTIGO	0,39
LOS RIOS	BLEND NACIONAL BIO	0,28

Par respect de confidentialité envers les planteurs ce tableau ne reprend que les noms des terroirs d'origine et les variétés génétiques correspondantes.

Pour rappel : la norme européenne limitant le pourcentage maximal autorisé de cadmium dans le cacao concerne le produit fini, donc le chocolat. Cette limite est fixée à 0,80 mg/kg.

Nous n'achetons aucune fève de cacao dépassant cette limite. Ce qui permet à un chocolatier de faire un chocolat à 100 % sans aucun ajout de sucre, beurre de cacao, lécithine... ingrédients qui diluent le pourcentage de cadmium dans le chocolat.

Comme vous pourrez le constater sur une vingtaine d'échantillons prélevés

parmi tous les terroirs repris dans cet article, c'est la région de Los Rios qui est la plus privilégiée. Pour cette région sur l'ensemble des échantillons analysés 2 seulement dépassent la limite. Le dépassement est causé principalement par la nature du sol et aussi bien souvent par des intrants chimiques favorisant encore plus rapidement le développement des cacaoyers hyperproductifs. (voir article Cadmium, avril 2021,CCGM n°504) La région d'Esmeraldas et ses terroirs sauvages de forêts de jungle sont quant à eux pour des raisons naturelles situés dans une région riche en cadmium. D'un miniterroir à l'autre les résultats peuvent varier du pire au satisfaisant. 3/5 des échantillons dépassent très largement la norme. La production de ces terroirs devra être éliminée et abandonnée, d'autres conservées et certaines mélangées pour obtenir un blend acceptable ce qui permettra de pouvoir sauver une partie de la production de ces cacaoyers d'exception.



Lucia Espinosa, Raphael et petits producteurs de Vincos • Photo 21

CONCLUSION GÉNÉRALE

PARTIE 1 ET PARTIE II

Dans ce monde fou, où la planète souffre, où l'humanité la détruit en se servant de tout ce qu'elle donne sans rien lui rendre. Notre terre gronde, tremble, éclate, fond et se répand en ouragans, tornades, incendies, inondations. Elle se révolte car son équilibre se perd aussi à grande vitesse. Équilibre rompu pour satisfaire la vitesse et une sorte de "faim" pour une production sans cesse plus massive et performante, ultrarapide et à bas prix au mépris des plus faibles, des forêts, des écosystèmes, du sol, de la faune et de la flore.

L'industrie du cacao a une très grande part de responsabilité dans ce chaos, elle a longtemps été épargnée par l'aura du miraculeux chocolat !

Les temps changent, les jeunes ont l'avenir de la planète entre leurs mains et devront réparer le triste héritage que les générations précédentes leur ont laissé. La communication est plus rapide et la vérité émerge. Il y a de très belles initiatives principalement menées par de jeunes idéalistes qui feront réveiller les consciences.

Par ces deux articles j'ai pointé de très beaux projets à soutenir et de belle réalisations de reforestation.

Le côté plus sombre qui existe depuis l'industrialisation du chocolat commence enfin à faire surface mais attention au "greenwashing" dans le monde du cacao le bio cache bien souvent des misères.

Je suis obligée de vous annoncer une triste nouvelle, Mina à la fin de l'année 2021 a appris qu'elle était atteinte d'un maladie grave et elle a rapidement pris la décision de vendre le Rancho Grande par sécurité. Ce fut le plus offrant, un producteur de bananes qui transformera ce petit paradis en culture bananière. L'histoire se répète et celle-ci nous a tous surpris.

Munie d'une nature positive cette nouvelle tombée à la fin du voyage m'avait frappée en plein cœur, ma première réaction fut « c'est impossible ! » il n'est jamais trop tard. Impuissante pour agir, et trouver une solution m'avait amenée à un sentiment de culpabilité d'être arrivée trop tard. Très vite je retrouve mon énergie salvatrice... Non ! Cette fois-ci je me dois de respecter le choix de Mina. Elle a choisi de ne pas laisser son mari très âgé et sa famille dans un embarras financier. Mina est toujours une femme active, courageuse et libre. La maladie l'a prise par surprise. Aujourd'hui

tranquillisée pour ses proches, elle continuera d'aider le projet des petits producteurs le temps que la vie le lui permettra.

Madame Mina Bustamante c'est à vous que je dédie cet article pour que la belle épopée de votre histoire liée à celle de Vinces soit connue et marque les mémoires. ■

Mina raconte et transmet sa passion

Photo 24



BIBLIOGRAPHIE : PARTIE I ET II

- Crédit photographique Nico Regout Photos 1 à 21 et 24
- Crédit photographique Stéfano Bajak photo 22
- Crédit photographique Original beans photo 23 et 23 bis
- Communiqué de Presse Kaoka 2022, Géraldine Clatot : contact presse
- Dossier de presse Kaoka « Pour un cacao d'excellence durable et zéro déforestation »
- Carnets de voyage Equateur novembre 2021 de Nico Regout
- Récits historiques de Mina Bustamante et de sa fille Gissela Caicedo
- Dossier de Presse Original beans « Mono Bravo Arriba »
- Livre : Un relato del cacao. Tempranas Imagenes de Los Rios, Quito Equateur 2012
- www.savetheparadise.com. Photo 2 et 3 .
- Analyses cadmium laboratoire Primoris Belgique 2021 et 2022