



enquête

Par Nico Regout et le Cercle du Cacao,
avec la collaboration du Pr Sonia Collin
de l'Université Catholique de Louvain

Cette enquête du Cercle du Cacao vise à vous relater l'histoire de ce cacao d'exception qu'est le Criollo Carmelo mexicain, et surtout à évaluer quel est son avenir, au vu de ce que nous avons observé récemment dans les localités à proximité de Tacotalpa et Comalcalco dans le Tabasco, et de Pichucalco dans le Chiapas.

LE MEXIQUE, UN TERROIR DE VARIÉTÉS NATIVES D'EXCEPTION EN PLEIN ESSOR ?

Ces terroirs sont riches en variétés de cacaos d'exception, tels que les véritables Criollo "Casse Claire" : Blanco Marfil, Carmelo et Carmelo C1, et les Trinitario à graines blanches : Uranga, RIM 15 et Samuel. On y trouve également de beaux Trinitario à graines rouges (le Rubio ou l'Uranga verte), et du Foras-

tero mexicain (aussi appelé Guayaquil) implanté dans les années 30. Un bel exemple de maintien de la biodiversité des cacaoyers, d'autant plus que ceux-ci sont plantés avec de nombreuses autres variétés d'arbres en culture parfaitement intégrée, ce qui permet d'éviter une simplification à l'extrême des écosystèmes et peut à terme promouvoir la biodiversité au sens large.



Deux Criollo Carmelo C1 et Trinitario RIM 15



Criollo Carmelo et Blanco Marfil

Comme vous le verrez à la fin de cet exposé, ce voyage passionnant au cœur du Mexique m'a amenée à une conclusion sensiblement différente de celle que nous nous étions imaginée. Les Mexicains ont bien pris conscience du besoin de préserver leurs variétés d'exception, en les multipliant notamment dans de nombreuses pépinières par la technique de greffage sur des portegreffes résistants. Ils devraient toutefois

mieux veiller à les replanter dans un terroir isolé des autres variétés de cacaoyers en vue de préserver, à chaque récolte, la qualité des semences. Certains devraient probablement aussi plus investir dans la qualité du traitement post-récolte, afin de fournir aux chocolatiers que vous êtes un produit de qualité toujours constante.

Le Criollo Carmelo du Tabasco est arrivé jusqu'à nous grâce au courage, au travail et à la personnalité de la famille Echeverria qui a donné à cette variété génétique une dimension internationale, reconnue de tous. Attardons-nous quelques instants sur cette belle histoire qui commencé avec Carlos Echeverria Valenzuela, propriétaire du "Rancho El Carmelo" situé à Rio Seco. Carlos partit à la recherche d'une variété de cacaoyers qui résisterait mieux aux différentes maladies, et permettrait ainsi de redonner vie à la région de Tabasco; nous sommes alors dans les années 40. Il trouve finalement dans la région de Chontalpa un bel arbre, portant de très nombreuses cabosses vertes. Il greffe cette variété sur tous les arbres de sa propriété. Il baptisera d'ailleurs plus tard ce clone du nom de sa plantation : le Carmelo. Après à peine deux ans, son Criollo Carmelo est né ! Il le qualifiera de "neocriollo" au vu de sa productivité exceptionnelle - trois fois le rendement moyen des cultures avoisinantes - tout en présentant les caractéristiques des graines d'un vrai Criollo blanc.

L'histoire prend un tournant inattendu dans les années 80, au moment de la succession. Carlos avait deux enfants et seule sa fille Clara Maria Echeverria Hernandez marchera sur ses traces. Le patrimoine paternel ayant été dilapidé par son frère, il ne reste à Clara que la possibilité de tout recommencer à zéro. Avec son mari Porfirio Hernández Villa, elle réimplante la variété cultivée par son père à Rio Seco dans leur Hacienda "La Joya" toute proche. Avec la volonté et le caractère fort d'une femme d'exception, épaulée de son discret mari, un excellent agriculteur, son nouveau départ ne pouvait que réussir. La petite plantation passe de 2 ha à 5 ha avec environ 800 arbres par hectare. Lorsque le couple fait référence à leur cacao, ils parlent désormais du Carmelo C1, « cacao d'origine Maya ».

Lorsque j'ai rencontré Clara pour la première fois, en 2003, j'ai directement été fascinée par sa personnalité

de femme chef d'entreprise, avant-gardiste pour son époque et son pays. Elle m'a fait découvrir son Criollo d'exception que j'ai assimilé, à tort, à un Porcelana, en observant les graines issues d'une coupe transversale de la cabosse fraîche. Presque 100 % des graines étaient blanches, certaines très légèrement rosées ou avec un filament rose, ce qui rappelait la structure du cotylédon des Porcelana.

Clara restera toujours ma référence de "femme planteuse de cacao". J'ai heureusement eu la chance de la revoir à de nombreuses reprises, notamment pour lui faire déguster ses fèves dans la première tablette "bean-to-bar" de la maison Marcolini, il y a déjà plus de 10 ans. Une fois de plus, le sort s'acharna sur cette famille lorsque Porfirio décéda prématurément d'un cancer en 2008. Ensuite survint la mort tragique d'un de ses deux fils, suivie de celle de Clara qui rejoint son cher époux et son enfant en janvier 2013.



Criollo Carmelo C1

Fort heureusement, comme nous avons pu le constater en mai dernier, le célèbre Criollo Carmelo C1 (ci-dessus), lui, poursuit son développement à grande

► Suite page 30

CHEZ QUI RETROUVE-T-ON CE CARMELO C1 D'EXCEPTION ?

Hacienda EL TULIPAN (1,7 ha), Tabasco



Nico Regout à la plantation El Tulipan

Rossana Echeverria, fille de Porfirio et de Clara, mais aussi médecin de profession, a implanté le Carmelo C1 dans sa plantation El Tulipan en 2000. En 2011, la gestion de la plantation est confiée à Frutas y Frutos Mexicanos (FFM), une association qui se consacre au développement des fincas de la région. Suivant de près leur activité depuis 2013, je peux attester d'une parfaite continuité en terme de qualité à ce que nous connaissons dans la famille Echeverria, le Carmelo C1 étant ici le seul clone cultivé.

Expertise sur échantillon de fèves :

Fermentation de 6 jours, séchage naturel sous tente, culture organique. Très bons résultats au cut test avec 78 % de fèves blanches et 22 % de fèves claires. Organoleptiquement, on retrouve un bel équilibre entre amertume, acidité, saveurs de fruits secs et de citrus, voire d'olives.



Ecabossage à l'Hacienda El Tulipan

► Suite de la page 29

vitesse comme une sorte d'hommage à la famille Echeverria qui lui a donné vie. Comment pouvez-vous le reconnaître dans les plantations parmi les autres cacaoyers mexicains ? L'arbre, de 3 à 5 m de hauteur, porte ses fruits dès les premières dizaines de centimètres du tronc, avec une productivité pouvant atteindre plus ou moins **1,5T à l'hectare**. Les fleurs rivalisent en beauté avec de véritables perles fines, leurs pétales et sépales étant d'une adorable couleur crème. La cabosse, d'une vingtaine de centimètres, initialement verte tout comme la chérelle, devient jaune à maturité. Marquée de 10 rainures relativement prononcées, son extrémité apicale est sans constriction basale, étonnamment plate (groupe morphologique Angloleta), par opposition à son extrémité inférieure plutôt pointue. Le fruit contient une quarantaine de graines blanches, de forme elliptique, dans un mucilage crémeux. Ce Criollo mésoaméricain est reconnu au niveau mondial pour sa saveur plutôt acidulée et ses arômes de citron, de litchi et de caramel tout à fait exceptionnels.

Les résultats des différents cut tests que j'ai effectués sur les fèves des quatre principales plantations de Carmelo C1 du Tabasco ont confirmé la nécessité d'isoler ces cacaos rares des autres plantations cacaoyères. Les insectes travaillant pour la variété d'arbres la plus infidèle au monde, ils peuvent significativement réduire la qualité d'une récolte en induisant des pollinisations croisées avec les variétés voisines. ■

Finca LA JOYA (4 ha dont 2 ha de cacao) Tabasco



Miguel Enrique Hernandez Campos et le Professeur Miguel Campos Ochoa

Après 2 années de difficultés liées aux problèmes de succession, la plantation reprend peu à peu, sous la direction du Professeur Miguel Campos Ochoa qui épaulé, vu son jeune âge, le petit-fils de Clara, Miguel Enrique Hernandez Campos, seul héritier de ses grands-parents. Je viens de faire sa connaissance, et je ne pouvais bien sûr que l'encourager à suivre la ligne toute tracée par sa célèbre grand-mère.

La plantation, exclusivement de Carmelo C1, requiert des travaux d'entretien, mais je continue ma collaboration car je crois toujours beaucoup en cette plantation.

Expertise sur échantillon de fèves :

Fermentation de 3 jours, séchage naturel, culture organique. Le cut test est très encourageant avec 65% de fèves blanches et 35 % fèves claires. Organoleptiquement très bon, on retrouve la fraîcheur acidulée typique de cette variété et son côté fruits secs. Ce sont probablement les étapes post-récolte qui peuvent encore être améliorées.

Hacienda SAN LUIS (36 ha), Tabasco



Hacienda San Luis dirigée par Luis Fernando Barjau Rosas

Hacienda JESUS MARIA (70 ha dont 50 ha de cacao), Tabasco



Hacienda Jesus Maria

Cette superbe hacienda est un bel exemple d'agriculture intégrée : vanille, poivre, mangue, oranges, cacaos, avec des arbres de plus de 150 ans nous transportent dans un monde imaginaire. La plantation de cacaoyers existe depuis 4 générations. Aujourd'hui dirigée par l'Ing. Vincente A. Gutiérrez, elle abrite également un "beans to bar" (CACEP Chocolate Factory) et une boutique. On retrouve dans cette plantation les 17 variétés génétiques de l'état du Tabasco, parmi lesquelles seules 5 (dont le Carmelo C1) font l'objet de réels développements. Ici, encore beaucoup de cacaos non fermentés sont demandés, tant pour le marché local qu'américain.

Expertise sur échantillon de fèves :

Culture organique, fermentation de 3 jours. Cut test très décevant puisque seulement 48 % de fèves blanches et 18 % de fèves claires, ce qui ne nous étonne guère au vu du nombre de variétés qui coexistent. Le post-récolte doit impérativement être amélioré puisque le taux d'humidité dépasse les normes. Organoleptiquement agréable, avec une légère amer-tume, et des arômes sur le vin rouge, les fruits secs, légèrement boisés et citronnés.

Datant de 1910 et actuellement déjà à la 4^{ème} génération, cette grande hacienda du Mexique est dirigée par Luis Fernando Barjau Rosas. On y retrouve plusieurs variétés dont ce fameux Trinitario à graines blanches, le RIM 15. C'est toutefois le Carmelo C1 qui domine dans l'hacienda, aux dépens de l'ancien Guayaquil. Sur la majorité de la plantation réservée au groupe Nestlé, on retrouve comme dans les autres plantations la technique classique du greffage de Carmelo C1 sur des pieds de Trinitario natifs plus robustes. Afin d'optimiser qualité et productivité (espoir d'atteindre 4T/ha), des essais sans irrigation sont en cours sur des arbres espacés d'à peine un mètre cinquante (au lieu de 3). La culture du Carmelo C1 remonte ici à 2011, après que le groupe Nestlé a découvert ce cacao

d'exception dans la tablette de la Maison Marcolini : « *Grand Cru de Propriété - La Joya* ».

Expertise sur un échantillon de fèves (issues, hélas, de la plantation expérimentale non réservée à Nestlé) :

Fermentation de 3 jours, séchage naturel au sol, fertilisants naturels. Cut test quelque peu décevant au niveau de la couleur, avec 15 % de fèves blanches et 30 % de fèves claires. Humidité limite. La typicité du Carmelo C1 est moins marquée, avec une amer-tume prononcée, moins de fraîcheur et des arômes plutôt de fruits rouges et de vin. Outre le problème de pollinisation croisée, à l'instar de La Joya, des améliorations au niveau du post-récolte sont très certainement à encourager.

Outre les quatre belles plantations que nous venons de décrire, nous nous devons de saluer les expériences en cours, visant à élargir la production mexicaine de Carmelo C1 dans les années à venir.

Projet FFM Frutas y Frutos Mexicanos, CMIT Centro Multidisciplinario e Innovación Tecnologica, et ACK Aldeas Chan Kaah



Plantation Gran Poder

Dirigé par le Docteur en Biologie Monica Santos Mendoza, l'Ingénieur Industriel Carlos Sandoval Miranda et l'Ingénieur Agronome Saul Sandoval, ce projet de développement du Carmelo C1, commun aux trois associations, est sur pieds depuis 4 ans au Tabasco (Tacotalpa) et au Chiapas (Pichucalco). 200 producteurs y sont impliqués, apportant chacun au moins 1 ha dont ils restent bien sûr propriétaires. Seules les variétés à fèves blanches ont été retenues. Ce vaste concept pourrait faire l'objet d'une autre enquête, car il est novateur et ambitieux. Il concerne tant le

soutien lors de la mise en place de nouvelles plantations, qu'une aide à la commercialisation internationale de leur cacao fermenté et séché, voire à terme d'un chocolat fini.

Parmi les plantations adhérent au projet, nous avons visité Gran Poder (1 ha) près de Tacotalpa au Tabasco, tenue par Vinicio Narvaez Santos et ses deux fils.

Démarrée en 2014, cette culture intégrée de 1 ha remplace d'anciens champs de maïs. Bananes plantain, vanille, clous de girofle, Carmelo C1 et cannelle s'y cotoient en harmonie, assurant des rentrées tout au long de l'année. La première récolte de bananes a déjà lieu cette année (3 tonnes par mois), mais il faudra encore attendre 3 ans pour les cacaoyers. Pas encore de cabosse pour vérifier la qualité..., mais une seule variété à perte de vue, et donc une forte probabilité d'avoir un pourcentage important de fèves blanches.



De gauche à droite : Saul Sandoval, Nico Regout, Carlos A. Sandoval Miranda, Rossana Echeverria, Monica Santos Mendoza

RESCATANDO el CACAO - CICAS Nurserie, Tabasco

CICAS est une société d'investissement qui regroupe 25 coopératives de la communauté catholique. Cette gigantesque nurserie de bébés cacaoyers abrite le Carmello C1 aux côtés de 10 autres variétés. Actuellement, 2 millions de plants sont produits par an.

Enfin, notons que même en dehors du Tabasco et du Chiapas, nous avons rencontré du Carmelo, au sein d'une magnifique plantation de 300 ha respectant la biodiversité des lieux. Il s'agit de la Plantation Ticul au Yucatan, pilotée par le belge Mathieu Brees, responsable du département Cacao/Mexique pour Belcolade/Puratos. Cette fois, c'est le cultivar initial de Carlos et non celui connu sous le nom de Carmelo C1 qui y est cultivé, aux côtés d'autres variétés prestigieuses comme le Blanco Marfil, le Criollo Maya, le Samuel... et même deux arbres de Porcelana du Vénézuela !

En conclusion, beaucoup d'apaisement après ce beau voyage puisqu'aucune des plantations visitées dans les régions parcourues n'entretenait des hybrides hyperproductifs, dénoncés dans l'enquête précédente sur l'Equateur. Au contraire, une volonté affirmée de continuer à cultiver et replanter des variétés natives de cacaos rares et fins issus d'un patrimoine culturel hérité des Olmèques, puis des Mayas, Toltèques et Aztèques, au travers du dieu Quetzalcoatl (Kukulkan en Maya comme le sait probablement Tintin).

Carlos et sa fidèle fille Clara peuvent reposer en paix, le cher Carmelo C1 (ci-contre) connaissant une notoriété toujours plus grande, qu'il devra, à jamais, à la famille Echeverria.

