



Quelle identité le Belize donnera-t-il à son cacao ?

Par Mathieu Bours

Dans le cadre de la première mission économique organisée par le Belize pour le secteur cacao, Le Cercle du Cacao a visité plusieurs fermes et institutions liées à la production, à la récolte, au traitement postrécolte et à l'exportation du cacao bélizien.

Grâce au soutien logistique de BELTRAIDE (Belize Trade and Investment Development Service), l'agence bélizienne pour le développement du commerce et des in-

vestissements, et à leur partenariat avec la chambre de commerce Europe-Amérique Centrale EURACEN, plusieurs entreprises belges ont pu parcourir le pays à la re-

cherche d'opportunités d'investissement et de développement, ainsi qu'à la rencontre des producteurs de cacao dont le travail est encore méconnu en Belgique.



Vue sur la mer des Caraïbes
depuis Belize City

© Mathieu Bours

Après un bref aperçu de la mission économique et une réflexion sur le positionnement des petits pays producteurs sur le marché international, nous reviendrons sur un cas fort intéressant de culture agroforestière en milieu protégé : le projet de culture cacaoyère du Ya'axche Conservation Trust au sein de la réserve naturelle Maya Mountain North Forest Reserve, dans le district de Toledo, au sud du pays.

LA PREMIÈRE MISSION ÉCONOMIQUE POUR LE SECTEUR CACAO DU BÉLIZE

Le Belize, petit pays coïncé entre la mer des Caraïbes, le Guatemala et le Mexique, se distingue de ses voisins latino-américains par son passé britannique. L'anglais y est

L'ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO



Ci-contre et à droite,
le centre archéologique
et ruines de la cité maya
de Xunantunich

© Mathieu Bours



© Mathieu Bours

l'unique langue officielle, bien que la moitié des habitants parlent espagnol : le pays est entièrement bilingue. Cela a permis au littoral bélizien de séduire de nombreux touristes américains et britanniques. Fier de ses richesses naturelles, le Belize promeut un tourisme durable et axe sa communication à l'étranger vers la durabilité de l'utilisation des ressources et la volonté de poursuivre un développement durable de qualité.

Le pays produit encore peu de cacao comparé aux autres pays producteurs, mais l'accroissement du volume produit est exceptionnel : de 26 tonnes en 2010 à 85 tonnes en 2016. Le Belize avait presque atteint la centaine de tonnes en 2015. Pourtant, le cacao est inscrit dans le patrimoine culturel et économique du pays. Plusieurs sites archéologiques établissent la présence de peuples mayas depuis l'époque préclassique, soit il y a plus de 2000 ans. Les communautés mayas sont encore présentes tant dans le nord du pays (principalement des Mayas Yucatec) que

dans le district de Toledo (Mayas Mopan et Kekchi), dans le sud du pays. C'est d'ailleurs à Toledo que la culture maya est la mieux préservée et que les principales plantations de cacao ont été conservées.

Les Béliziens mettent l'accent sur la durabilité de leur production, poursuivant des objectifs de durabilité environnementale par le biais des certifications USDA Organic et Soil Association Certification ainsi que de commerce équitable avec Fairtrade Foundation. Ces organismes de certification permettent aux coopératives d'assurer aux planteurs, outre le prix plancher de 2 200 USD par tonne, les primes de 300 USD par tonne (agriculture biologique) et les 200 USD par tonne (commerce équitable), des modalités de préfinancement. Les coopératives peuvent ainsi assurer aux planteurs-récoltants l'achat des fèves de cacao frais avant de chercher des acheteurs potentiels pour le cacao sec. L'objet de cet article n'est pas de remettre en question le bien-fondé, l'utilité ou le fonctionnement des organismes de

certification ni la spéculation possible en cas de préfinancement. La présence de ces labels permet toutefois au Belize de se démarquer sur le marché international et d'accéder à ces marchés spécialisés.

Par ailleurs, l'industrialisation de la récolte n'a pas encore atteint la grande majorité des plantations du pays. Les élagages mécaniques et les travaux à la scie électrique sont réservés aux projets expansifs de rénovation et/ou de réhabilitation de terres à l'abandon. L'équipement traditionnel consiste toujours en un set de machettes et de couteaux courts. Le traitement post-récolte s'effectue avec des claies de bois, des caissons de fermentation, faits en bois également, et des séchoirs solaires.

Lors du premier jour de la mission économique, nous avons été accueillis par l'équipe de BELTRAIDE afin de nous présenter le secteur cacao national et les opportunités d'investissement, en présence de MM. Patrick Andrews (ministère des affaires étrangères), Jose Alpuche (ministère de l'agriculture),

L'ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO



Minnie Foreman au centre de traitement post-récolte de Maya Mountain Cacao



Bacs de fermentation du Na'lum Cacao Institute

Lincoln Blake (ministère en charge des investissements et du commerce), Andy Sutherland (directorat général pour le commerce extérieur) et Kenrick Witty (Belize Agricultural Health Authority).

Nous sommes par la suite partis dans le sud du pays à la rencontre des planteurs et coopératives du district de Toledo : Maya Mountain Cacao Ltd et la Toledo Cacao Growers Association (TCGA) sont les deux principaux exportateurs de cacao. Nous avons également pu rencontrer deux initiatives privées : la Finca Chocolat et le Copal Tree Lodge/Belcampo. Cette dernière est un complexe d'éco-tourisme regroupant un hôtel et une ferme répondant aux besoins des hôtes d'après le concept culinaire *farm-to-table*, « de la ferme à la table », assez répandu en Californie.

Maya Mountain Cacao Ltd est une entreprise de traitement post-récolte travaillant avec 400 planteurs-récoltants et le TCGA est une coopérative regroupant 1 000 planteurs-récoltants, ayant bénéficié de plusieurs subsides de la Banque pour le Déve-



Préparation du terrain pour la plantation Finca Chocolat

loppement Inter-Américain et de l'Union Européenne.

Suivant un modèle fort différent, la Finca Chocolat cherche à produire un cacao d'exportation. Ils ont opté pour une production sans ombrage avec le soutien d'un système d'irrigation automatique afin de compenser la perte d'eau due à l'évapotranspiration. L'objectif poursuivi n'est pas caché : une production massive de cacao destiné à la grande industrie, mais bénéficiant d'une prime sur le marché grâce au potentiel génétique des fèves, à un protocole de traitement post-récolte

millimétré et à la réputation du cacao bélizien. Il est important d'ajouter que les terres préparées à la culture du cacao n'ont pas été déboisées. L'exploitation a racheté des terrains à l'abandon qui servaient jusqu'alors principalement de pâturages pour les animaux des fermes de la région. S'il n'y a pas eu de déboisement à proprement parler, nous trouvons dommage de ne pas avoir saisi l'opportunité de créer une belle exploitation selon un modèle agroforestier.

Nous avons également pu visiter les installations du Na'lum Cacao Institute dont

L'ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO

l'objectif est de promouvoir la culture de cacaos natifs afin de ralentir l'introduction d'hybrides étrangers. En effet, suite au succès grandissant du cacao bélizien sur le marché international, plusieurs hybrides ont été introduits sur le territoire. Aujourd'hui, les planteurs cultivent pour la plupart un mélange national qu'ils appellent affectueusement « *Belizean Blend* » et nous décrivent comme étant composé d'un « mélange de Trinitario, Criollo et Forastero ». Le faible développement du secteur cacao a probablement permis d'éviter une industrialisation extrême de la production mais pourrait également expliquer le faible nombre d'études à propos du cacao natif du Belize.

Cette mission nous a permis d'effectuer une première rencontre entre les différents acteurs du secteur cacao bélizien, les acheteurs belges et européens potentiels et de souligner quelques traits importants du cacao du Belize. L'idée d'une coopération en recherche et développement a par ailleurs été lancée afin d'aider le Belize à trouver sa place dans le marché de niche du cacao de spécialité.

Le Belize présente plusieurs caractéristiques que nous avons pu retrouver dans d'autres pays producteurs jusqu'ici moins présents sur le marché international, comme les Îles Salomon, les Îles Fidji, El Salvador, la Bolivie, et bien d'autres. Ces pays n'exportent pas un volume suffisant pour pouvoir jouer un rôle décisif dans le marché du cacao courant. C'est presque l'intégralité de leur exportation qui finit mélangée avec celle de pays voisins ou plus lointains. Elle sert à la production de produits semi-élaborés comme la poudre ou le beurre de cacao et de couvertures que l'on pourrait considérer comme « anonymes ». Et ce, sans indication aucune à propos du planteur ou du récoltant et de leur savoir-faire, du type de cacao cultivé, du mode de culture, de la région/province voire parfois sans même mentionner le pays d'origine des fèves.

Si le Belize souhaite se faire une place dans le marché de cacao de spécialité il lui faudra créer une identité nationale de son cacao. À l'instar des *marca país* que l'on peut voir en Équateur ou au Pérou, le consommateur devra pouvoir associer « cacao du Belize » à une série de critères



Bord de champ entre la ferme vivrière et les champs cultivés de cacao du Copal Tree Lodge/Belcampo



A gauche, la Maya House of Cacao, un centre d'éducation et de formation géré par la Toledo Cacao Growers Association



Séchage solaire au centre de traitement post-récolte de Maya Mountain Cacao

L'ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO



de qualité : origine, pratiques de culture promouvant la durabilité, pratiques de traitement post-récolte permettant la meilleure expression du potentiel génétique.

PLANTER DU CACAO POUR PROTÉGER LES FORÊTS ET RENFORCER LES COMMUNAUTÉS

Depuis 2012 une concession agroforestière a été accordée à l'association de planteurs Trio Farmers Cacao Growers Association (TFCGA) au sein de la réserve nationale Maya Mountain North Forest Reserve. Avec le support du fonds pour la conservation Ya'axché, et après deux ans de négociations avec le gouvernement bélizien, ils ont obtenu de pouvoir installer des plantations agroforestières de cacao sur une concession de 360 hectares. Aujourd'hui 68 hectares ont déjà été adaptés à la culture du cacao. Les planteurs ont en moyenne chacun un hectare à leur disposition. L'objectif est d'arriver à mettre à disposition cinq hectares par planteur/récoltant participant au projet.

Les parcelles comptent, outre 875 cacaoyers par hectare, des espèces

cultivées de bananiers, de maïs et de poivre. Elles ont été installées sur d'anciennes clairières qui parsemaient la forêt à cause de l'abattage d'arbres (pourtant illégal dans la réserve) et de pâturage trop intensif par les troupeaux des fermiers alentours. Les terrains, dégradés jusqu'alors, rétablissent un peu le couvert et participent ainsi à la restauration de certains services écosystémiques.

Ya'axché se présente comme une organisation bélizienne ayant pour objectif de maintenir un environnement sain dans lequel évoluent des communautés renforcées en promouvant des modes de vie durables, la bonne gestion des zones protégées, la conservation de la biodiversité et l'éducation à l'environnement dans le Maya Golden Landscape, un paysage du sud du Belize couvrant 275 000 hectares de forêts, zones protégées et terres cultivées.

Le fonds est composé de deux principaux axes de gestion intégrée des ressources : la gestion des aires protégées (PAM – *Protected Areas Management*) et l'aide au développement des communautés (COL – *Community Outreach and Livelihoods*). Ya'axché dédie donc la moitié de ses activités plutôt à la Nature et l'autre moitié

plutôt au développement humain. Mais leur gestion intégrée essaie de lier ces deux pôles par le biais de plusieurs programmes et en travaillant de près avec les planteurs afin d'implémenter des pratiques agricoles durables, un monitoring de la biodiversité dans et autour des fermes et des forêts, ainsi qu'en créant des corridors de biodiversité (ou « maillages verts ») et des zones tampon autour des zones protégées. Les maillages verts permettent aux communautés de différentes espèces d'évoluer sans réclusion et donc d'éviter l'isolation génétique d'une sous-population.

Ils permettent également, entre autres, à la faune (jaguars, tapirs, pécaries, etc.) de se déplacer sur de plus grands territoires. Les zones tampons permettent de créer des zones dans lesquelles les éventuels dégâts causés par les animaux (arbres attaqués, fruits mangés, altercations avec les humains) sont diminués.

Il peut s'agir par exemple de zones ne pouvant être utilisées à des fins agricoles mais dans lesquelles la cueillette est autorisée, limitant par la même occasion les rencontres entre humains et faune, les dégâts causés par les animaux sur les récoltes et les perturbations des

L'ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO

cycles agricoles qui s'ensuivent, ainsi que ceux causés par les humains sur les ressources forestières et les perturbations des fonctions écosystémiques qui en découlent.

Afin de sensibiliser les fermiers du TFCGA à la nécessité de préserver la forêt, Ya'axché organise plusieurs formations et espaces d'échanges à propos de la biodiversité afin d'établir « une harmonie entre la Nature et le développement humain qui bénéficie tant à l'un qu'à l'autre ». La gouvernance partagée étant un facteur-clé du succès des projets entrepris, le fonds a encouragé les communautés vivant dans des zones tampons à participer au processus de décision.

En impliquant les principaux acteurs concernés dans la gestion des règles et réglementations, Ya'axché a voulu augmenter le taux de respect et d'implémentation volontaire de celles-ci par les communautés. Il est ressorti de ces enquêtes que les différentes parties reconnaissent cinq « piliers fondamentaux » pour le respect et l'implémentation des systèmes de régulation – qui ne sont pas fort différents

de certains critères liés à la gouvernance partagée des ressources et biens communs, mentionnés dans la précédente enquête du Cercle du Cacao (lire Chocolat et Confiserie Magazine #485 de mars-avril 2018) :

1. Les gestionnaires des zones protégées doivent tenir compte des cultures et traditions des communautés indigènes. L'importance culturelle et culturelle de la forêt et les modes d'extraction traditionnels doivent être évalués et, le cas échéant, autorisés ;
2. les lois et politiques protégeant les zones protégées doivent être plus sévères. Grâce à l'introduction de plantations dans les zones protégées, les contrôles internes sont beaucoup plus élevés : les planteurs se sentent investis d'un devoir de contrôle et de préservation de leur lieu de travail ;
3. les communautés doivent pouvoir accéder à des formations et des séances de conscientisation à propos de l'importance de la préservation des zones protégées. Il convient également d'améliorer la connaissance des lois et réglementations concernant tant les zones protégées que les zones tampons. À cette

fin, Ya'axché a organisé des événements comme BioBlitz ou le Global Trees Symposium lors desquels des étudiants du secondaire et universitaires ont appris à reconnaître plusieurs espèces d'oiseaux, mammifères, invertébrés d'eau douce et différentes espèces végétales ;

4. les gestionnaires des zones protégées doivent permettre et aider au développement des conditions de vies de communautés ;
5. l'application des sanctions en cas de non-respect des lois et réglementations doit être facilitée afin d'éviter de renforcer les comportements nuisibles au groupe et le sentiment d'impunité.

Le rôle du fonds Ya'axché est également de contrôler et monitorer la biodiversité dans les réserves du Maya Golden Landscape, y compris dans la concession de cacaoyère en système agroforestier dans la Maya Mountain North Forest Reserve. Notre parcours dans la réserve nous a permis de témoigner d'une avifaune très diverse et d'une importante diversité spécifique végétale. Lors d'un recensement en 2014, une nouvelle espèce d'arbre, *Spathelia*



En route vers les parcelles cultivées dans la Maya Mountain North Forest Reserve

L'ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO



Une parcelle de cacao au sein de la Maya Mountain North Forest Reserve

Belizensis, a d'ailleurs été découverte dans les réserves gérées par le Ya'axché !

Seule ombre au tableau, les rapports de biodiversité effectués en 2016 ne font que mentionner les cacaoyères de la concession d'agroforesterie. La différence entre la présence ou absence d'espèces avant et après la mise en place des fermes expérimentales n'a pas été reprise dans le rapport.

Cependant, les résultats obtenus sont encourageants. Seules 5 des 14 espèces de mammifères ayant été effectivement recensées dans les fermes sont considérées comme des « bioindicateurs ». Ce qui pourrait signifier un taux de biodiversité maintenue dans les plantations supérieur aux prédictions. Nos guides nous ont par ailleurs parlé d'espèces ayant recolonisé la Maya Mountain North Forest Reserve suite au reboisement des clairières par les systèmes agroforestiers. Le district de Toledo est à la fois l'un des districts les moins développés du pays et celui ayant pu au mieux conserver ses forêts et protéger ses récifs de corail. Plusieurs ethnies et communautés y cohabitent : les Mayas Mopan et Kekchi, les Créoles, les Garifunas, les Mestizos et même plusieurs communautés mennonites.

La plupart des fermiers de la région utilisaient des techniques de culture de type abattis-brûlis, pour laquelle une parcelle est déboisée et la matière organique ainsi récoltée est brûlée afin d'enrichir la terre en nutriments. Rapide

et efficace à court-terme, cette technique repose sur des cycles relativement long de reconstitution organique. Jusqu'il y a peu, les fermiers se déplaçaient après déplétion des nutriments, et laissaient en jachère voire à l'abandon total des parcelles pendant une à deux décennie, le temps qu'un couvert végétal se reforme.

Malheureusement, l'accroissement de la population s'accélère à un rythme ne permettant plus l'accomplissement de cycles de 15 à 20 ans. Le danger de recommencer une culture sur abattis-brûlis sur une parcelle n'ayant pas pu récupérer sa fertilité est grand. Beaucoup de familles se sont alors retrouvées sans terre arable à cultiver et se sont tournées vers les parcelles protégées. On a vu apparaître des clairières dans les zones protégées suite à une exploitation forestière illégale.

Le système agroforestier mis en place conjointement par le TFGCA et Ya'axché permet à une trentaine de familles de diversifier leurs revenus et d'assurer un certain reboisement de la réserve. En faisant d'une pierre deux coups, ils arrivent à atteindre des objectifs tant dans le cadre de leurs opérations de conservation environnementale que dans celui de leur programme pour l'amélioration des conditions de vie des communautés locales.

En ce qui concerne la préservation de la biodiversité, les plantations agroforestières

forment à l'échelle du paysage des matrices plus ou moins perméables, et représentent une zone tampon d'habitat supplémentaire pour les espèces qui y vivent. Ce type de culture permet de maintenir une biodiversité élevée à la fois dans et en-dehors de zones protégées.

Un système tel que celui mis au point ici (petites surfaces, peu d'intrants utilisés, méthodes agroécologiques de culture) est considéré comme un très bon moyen d'établir une matrice à haute qualité biologique dans les forêts tropicales.

SE FORGER UNE IDENTITÉ ET LA PRÉSERVER

Des projets comme ceux développés par le fonds Ya'axché, bien que loin d'être parfaits, sont en accord avec la volonté gouvernementale de chercher une production de cacao durable, soucieuse de l'environnement et socialement responsable.

En développant un savoir-faire dans les pratiques agricoles de productions et en perfectionnant les protocoles de traitement post-récolte, les producteurs du Belize auront les outils en mains pour apporter sur le marché international un cacao répondant aux critères de qualité du marché de spécialité : production durable, traitement post-récolte contrôlé, profils organoleptiques intéressants.

Le Belize en tant que pays producteur devra faire les choix nécessaires à l'élaboration d'une identité, d'un branding de son

L'ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO



Ci-contre, les variétés natives préservées et cultivées au Na'luum Cacao Institute



Variétés natives de la Maya Mountain North Forest Reserve, cultivées dans les concessions agroforestières par Ya'axché et le Trio Farmers Cacao Growers Association

cacao, dans laquelle le concept de qualité est plus englobant. La seule présence d'un label « agriculture biologique » ou « commerce équitable » ne garantira pas la qualité organoleptique. Des arômes subtils de fleurs, de fruits et de fruits secs ne garantiront pas un mode de production respectueux de l'environnement et un revenu décent pour les producteurs.

Le problème économique des passagers clandestins se posera sans aucun doute : la réputation du cacao bélizien est un bien public pour les habitants du pays (tout cacao produit sur le territoire peut se réclamer être *made in Belize* sans pour autant remplir les critères de qualité qu'on en attendrait). Le comportement d'un agent du secteur cacao du Belize pourra obtenir un avantage sans pour autant avoir investi autant d'efforts que les autres producteurs.

Quelle place pourra-t-on alors réserver au cacao produit dans des monocultures béliziennes ? Le même *blend* de cacao frais, ayant subi le même traitement postrécolte,

peut-il bénéficier de la réputation « cacao du Belize » s'il déroge à la règle de soutenabilité lors de sa production ? Des initiatives de production de masse seront difficiles à empêcher, malgré le faible volume de production nationale et la taille du pays, sans que l'État ne régule le marché.

De la même manière qu'il a su préserver pour sa faune et sa flore sauvages un niveau élevé de biodiversité et qu'il a refusé l'accès à ses barrières de corail aux géants du pétrole, il sera cependant possible pour l'État de promouvoir ouvertement des projets plus respectueux de l'environnement. L'État pourra par exemple privilégier les dépenses publiques s'alignant un peu plus sur les concepts-clés du développement durable, fers de lance de son discours à l'international, ou établir des régulations favorisant les projets soutenant ces thématiques. Nous verrons bientôt quels choix seront opérés, et quelle sera l'identité du cacao du Belize. ■

REMERCIEMENTS

Melanie Gideon, Hero Balani, Shahera Mckoy, Shari Williams, Lianne Torres et Amed Figueroa (Beltraide), Erwin De Weerd, Judith Gryson et Jennifer Moriconi (Euracen), et Dylan Vernon et Krysta Byrd (Ambassade du Belize à Bruxelles) pour l'aide logistique.
Julio Saqui (Che'il Mayan Chocolate), Minnie Foreman (Maya Mountain Cacao), Orlando Coc (Toleda Cacao Growers Association/Maya House of Cacao), David Santilli (Finca Chocolate Ltd.), Richard Brinckman (Belcampo Farm), Gabriel Pop (Na'luum Cacao Institute), Wilbert Ramclam (3 R Farm Ltd.) et Gustavo Requena (Ya'axché Conservation Trust) et toutes leurs équipes pour leur accueil.