



enquête

*Par Nico Regout et le Cercle du Cacao
avec le soutien de Marina Ogier,
ingénieur agronome*

À Santiago de Cuba se tenait, fin mai 2015, le premier Symposium du Cacao et du Chocolat. Ayant découvert le cacao de Baracoa en juin 2008, lors du Congrès international du cacao des Caraïbes organisé à la Havane et regroupant plusieurs pays des Caraïbes et d'Amérique latine, et ayant pu participer à la Cinquième Rencontre Latino-américaine et des Caraïbes sur le Cacao et le Chocolat en 2013, ce premier Symposium était pour le Cercle du Cacao un important événement à ne pas manquer.

CUBA, VERS UNE DÉNOMINATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE POUR LE TERROIR DE BARACOA ?

En effet, j'ai été la première à pouvoir réimporter – pour la Maison Marcolini – les fèves de cacao d'exception de Baracoa. Il me tardait de voir l'évolution du développement de ce terroir, tant au niveau des politiques régionales de développement d'une Dénomination d'Origine Contrôlée pour le cacao de Baracoa, que de l'avancement en recherche génétique des variétés cacaoyères qui y sont cultivées.



Première expédition de cacao de Baracoa

Cuba a-t-elle pu mettre à profit les 8 dernières années et mettre en place un système de traçabilité élevée en matière des terroirs et variétés de cacaoyers ? Poursuit-elle sa politique conservatrice de préservation et d'amélioration des variétés dans le but d'une Dénomination d'Origine Contrôlée ? C'est avec ces questions en tête, que je me suis envolée pour l'île de Cuba afin de mener une enquête pour le Cercle du Cacao, dans la continuité des articles parus dans *Chocolat & Confiserie* n°446 et 457.

Du 26 au 30 mai 2015, la recherche et la chocolaterie cubaine ont été le thème central du Symposium du Cacao et du Chocolat. Durant quatre jours, nous avons pu assister à d'intéressantes conférences, qui ont été suivies par une visite des plantations de Baracoa, durant laquelle nous avons été accueillis par le père de tous les cacaoyers de l'île, le vétérinaire Urbano Rodriguez. Le soutien à la

recherche, par les universités belges, est à signaler, de même que l'aide apportée par l'ambassade de Belgique à La Havane.



Nico Regout et Urbano Rodriguez,
père des cacaoyers de l'île



La célébration du 500^{ème} anniversaire de la fondation de Santiago de Cuba a été l'occasion de célébrer dans l'Orient cubain, et non à La Havane comme les années précédentes, ce séminaire thématique, moment fort de la cacaoculture et chocolaterie latino-américaine. Cet événement regroupait aussi bien des professionnels du monde gastronomique que des agronomes, des chercheurs et des historiens venus de Belgique, du Brésil, de Colombie, des Etats-Unis, de France, du Mexique, du Venezuela et bien sûr de Cuba dans un espace d'apprentissage et de débat. Nous avons eu l'occasion d'évoquer de nombreux aspects de la production et de la transformation du cacao, depuis son introduction à Cuba jusqu'à son utilisation actuelle : une dégustation de chocolat 100 % cubain fut en effet organisée par Maria Cristina Jorge de l'Ecole latino-américaine de Chocolaterie, basée à La Havane.

Des présentations et dégustations culinaires reprenant les influences caribéennes, ainsi que des visites de terrain à la station de recherche de Baracoa, au centre de micro-greffes, et dans plusieurs plantations modèles ont également eu lieu.

Deux conférences m'ont particulièrement marquée parmi ces quatre journées de débats : la génétique du cacao cubain, exposée par M. Menendez Gremot, et la présentation des fermes modèles, par M. Márquez River et M^{me} Aguirre Gómez de la station expérimentale agroforestière

de Baracoa. Ces deux présentations apportent un éclairage complet sur le fonctionnement et l'évolution de la recherche et de la culture des cacaos cubains. J'en reprendrai donc les éléments principaux dans cet article, puisqu'elles me donnent raison de croire que les Cubains sont toujours conscients de l'importance des variétés ancestrales de l'île. ■

La génétique du cacao cubain, M. Menendez Gremot

Génétiquement, on divise le cacao en trois groupes principaux : les criollo, les forastero et les trinitario (hybride naturel des deux premiers groupes). Cependant, à Cuba s'ajoute une autre classification en trois familles : le traditionnel, reproduit à partir de semences issues de la reproduction sexuée durant plusieurs années, dans des plantations de plus de 40 ans; les hybrides, introduits à Cuba à partir de graines et produits par semences hybrides de parents connus et pollinisés manuellement ; et les clones, majoritairement introduits sur l'île et reproduits par greffe ou bouture, dans lesquels dominent les UF (venant du Costa Rica, à partir de 1955), dont les UF 613, UF 650, UF 654, UF 677.

Les hybrides UF (United Fruit selection) sont actuellement assez répandus à travers la ceinture du cacao (e.g. UF-18 aux Philippines, UF-520 et 654 à Cuba, UF-29 au Mexique ou UF-703 au Guatemala). Ces variétés ont été développées avec pour but premier de répondre aux besoins des agriculteurs devant faire face à diverses maladies ravageant leurs vergers. Malgré que les qualités organoleptiques n'aient pas fait partie des critères de sélection initiaux, certains d'entre eux présentent un potentiel non négligeable pour l'industrie chocolatière, en plus d'un contenu particulièrement élevé en polyphénols (ce qui reste un atout santé !). Ces clones, bien que non-ancestraux, pourraient donc dans les prochaines années être des acteurs de premier plan sur la scène mondiale du cacao.



>>



Criollo dans un
jardin de recherche
de Baracoa



Clone UF



Coupe d'un Criollo avec
ses graines blanches
caractéristiques



Clone THS

La stratégie du programme d'amélioration du cacao cubain s'est échelonnée sur plusieurs décennies, passant par l'introduction de clones (1955-1992), une prospection nationale (1981-2011), et la sélection de nouveaux clones. Aujourd'hui, la banque de germoplastes de la station de recherche de Baracoa contient 36 criollo, 17 forastero, 129 trinitario et 100 hybrides. Ces derniers sont le fruit d'essais clonaux menés depuis 1982 et d'essais de familles hybrides depuis 1994, ce qui permis de sélectionner, à partir de l'an 2000, de meilleurs clones et de meilleurs hybrides à distribuer aux agriculteurs. Il est également à noter que la collection des criollo cubains a été montée entre 2008 et 2011, et est issue de Baracoa, Santiago de Cuba et Songo la Maya.

M. Menendez Gremot a également profité de l'occasion afin de rappeler les variables caractérisant les différents types de cacao : les fruits diffèrent en couleur et en forme (base et pointe), le mésocarpe varie en rugosité et en fermeté. La présence de sillons et l'espacement entre ceux-ci est également une variable caractéristique des cabosses. Les fèves quant à elles peuvent varier en largeur, longueur, épaisseur et couleur. ■

La présentation s'est terminée en abordant l'évolution du matériel génétique utilisé à Cuba.

1978 : Reproduction sexuelle d'abres phénotypiquement supérieurs.

1978-2015 : Clones sélectionnés expérimentalement (ICS, UF, EICB, etc.)

1994-2015 : Croisements interclonaux, création d'hybrides dépassant les clones originels, incorporation de la résistance au *Phytophthora palmivora*.

1995-2005 : Remplacement des arbres de basse production, plus grand accès aux arbres supérieurs.

Présentation des fermes modèles, M. Márquez Rivero et Mme Aguirre Gómez



Nico Regout et José Márquez Rivero

C'est sur le versant nord du massif montagneux Nipe-Sagua-Baracoa que l'on retrouve la principale zone de production cacaoyère de Cuba. Plus précisément, c'est dans la municipalité de Baracoa, territoire offrant d'excellentes conditions climatiques (25-26°C en moyenne avec des pluies abondantes), une connaissance de la culture cacaoyère bien développée

et des installations pour le maintien et le développement de celle-ci ainsi que du traitement post-récolte des graines, que se concentre la plus grande superficie cacaoyère de l'île. Avec une population d'un peu plus de 80 000 habitants, les activités économiques principales à Baracoa sont l'agriculture, la culture du cacao, du café et de la noix de coco.

Dans ce terroir aux conditions écologiques spécifiques, le cacao est caractérisé par un arôme et une saveur très particuliers, liés à la conservation de plusieurs traditions de la cacaoculture, et entretenues par les producteurs et les populations de la région. Ces caractéristiques ont rendu le lieu propice au développement d'un projet "Appui à la création de fincas modèles pour la production de cacao d'origine, dans le Conseil populaire de Sabanilla de la municipalité de Baracoa", par l'Association Cubaine de Techniciens Agricoles et Forestiers (ACTAF), avec le soutien financier de l'ONG CARE, à Cuba.



Carte du terroir cacao de Baracoa

Les premiers résultats obtenus par ce projet pilote, à petite échelle, après une période de 2 ans ont permis de développer une base méthodologique pour l'obtention de la Dénomination d'Origine Contrôlée du cacao

dans l'ensemble de la municipalité de Baracoa. Une telle DOC permettrait de protéger la valeur ajoutée du cacao produit, avec les bénéfices économiques, sociaux et environnementaux qui y sont liés, pour l'ensemble du secteur cacaoyer de Baracoa et du pays.

Le projet s'est déroulé en trois étapes : d'abord, un diagnostic participatif dans les 16 groupements de type coopératif (2 UBPC, 5 CPA, 6 CCS et 3 organismes étatiques), regroupant 280 fincas pour une superficie totale de 773 ha. Ensuite, la mise en oeuvre d'une méthodologie de production sur 14 fincas modèles et 4 points de collecte, soit une superficie totale de 75 ha donc 50 ha de cacao, avec un rendement moyen d'une demi-tonne par hectare. Enfin, le projet prévoit la formation de 100% des producteurs et des agriculteurs, de 95% des décideurs et de 20% de la population de la communauté concernée, en fonction du diagnostic établi durant la première étape.

Nous avons également pu prendre connaissance des conditions requises à la création d'une finca modèle : la présence de panneaux signalétiques, de chemins propres et de fosses dans chaque champs. Le comptage des plants, le maintien des clôtures et des haies vives, le maintien de la densité de la plantation et la taille des plants en fonction de leur âge sont autant d'autres conditions qui permettent de monitorer les fincas modèles. La présence d'arbres fruitiers et de différentes essences forestières permet également de maintenir un niveau de diversité biologique plus élevé que dans des monocultures, tout en donnant plus d'ombre aux jeunes cacaoyers.

Les quatre points de collecte modèles, quand à eux, ont été réparés et peints et ont bénéficié d'amélioration des conditions de travail pour la réception du cacao livré par les agriculteurs.

Enfin, l'implication des femmes dans la filière du cacao a fait l'objet de deux ateliers de réflexion. Épouses de producteurs, productrices chef d'exploitation et chercheuses ont ainsi pu échanger sur des thèmes techniques et introduire la thématique de l'égalité des sexes et du développe-

ment d'un équilibre homme/femme dans la cacaoculture.

En conclusion, le Symposium organisé à Baracoa m'a permis de répondre à plusieurs questions, mais en soulève plusieurs autres.

Les projets qui se sont déroulés ces dernières années à Cuba poussent à croire que le pays se rend compte du potentiel que représentent les variétés cultivées à Baracoa. Une méthodologie a en effet été mise au point afin de former et d'informer produc-

teurs et acteurs de la cacaoculture cubaine. Une telle méthodologie permettrait, dans un futur plus ou moins proche, l'apparition d'une Dénomination d'Origine Contrôlée pour le terroir et les variétés locales. Une telle DOC permettrait une augmentation des revenus, liée à des leviers économiques et sociaux. Ce serait également une belle récompense pour la motivation d'un des pionniers dans la recherche d'une identification variété-terroir. Cuba poursuit-elle sa politique conservatrice de préservation et d'amélioration des variétés dans



Implication des femmes dans les micro-greffes



Détail d'une micro-greffe



le but d'une Dénomination d'Origine Contrôlée? C'est pour le moment le cas. Les prochaines années seront critiques et permettront de tirer de plus amples conclusions.

En effet, l'ouverture au marché international et la levée de l'embargo total sur les exportations pourraient mettre en péril les résultats déjà obtenus. Une recherche effrénée du profit, entraînée par un marché purement capitaliste, pourrait altérer les mentalités actuelles et les projets en place. La recherche d'une production en éter-

nelle croissance substituera le profit rapide à la qualité.

Si, jusqu'à présent, les clones et hybrides cubains, bien que plus productifs que les variétés natives, n'étaient pas en compétition avec ces dernières, ils pourraient très vite devenir des variétés hyperproductives, représentant un danger pour les criollo et trinitario ancestraux. Il est donc important de garder à l'esprit l'équilibre fragile entre augmentation du bien-être humain et maintien et préservation du patrimoine naturel.

Je reste cependant confiante en l'organisation de la cacaoculture cubaine. La culture de l'île, de part le haut niveau d'éducation et le respect des traditions et des coutumes, est profondément inscrite dans la vie quotidienne. Il importera aux nouvelles générations de préserver cette richesse culturelle énorme, ce qui permettra sans aucun doute le maintien d'un savoir-faire et d'un savoir-être unique à cette île, et essentiel à la conservation de la biodiversité des cacaoyers. ■

Nursery de clones UF

