



São Tomé et Principe, archipel berceau du cacao africain, SAURA-T-IL CONSERVER SON PATRIMOINE ANCESTRAL ?

par Nico Regout et Mathieu Bours

Les îles chocolat, situées “au milieu du monde” ; sauvages, superbes et sereines ont préservé, sur la majeure partie de leur culture cacaoyère, une biodiversité végétale unique. L’île de Principe fut la première d’Afrique à accueillir le cacao du Brésil. Les colons portugais quittèrent en 1822 le Brésil devenu indépendant, débarquèrent avec leur cacao à Principe, et trois ans plus tard à São Tomé.

L’archipel fut découvert par les Portugais dans les années 1471-1472. L’archipel surnommé « l’archipel des îles chocolat », ce qui lui correspondait parfaitement.

Tous les atouts sont réunis pour le développement des *roças* (plantations) : soleil, chaleur, terre volcanique, humidité constante et maintenue par des averses régulières. Tant de conditions qui, nous l’espérons, continueront à éloigner le tourisme de masse. Ces îles ont su garder leurs mystères pour les visiteurs passionnés de nature et de découvertes. Les paysages sont magnifiques : sauvages, luxuriants, mystérieux et secrets.

Situées à peine au-dessus de la ligne équatoriale, ces terres encore très peu connues



©Nico Regout

Pico

regorgent de paysages de formes originales, allant du *pico* (pic) principal, culminant à 2 000 mètre d'altitude, à une dizaine de pics ou *picos* souvent noyés dans la brume, sans oublier les pains de sucres, les tertres, les plages de sable volcanique noir, de graviers fossilisés en terrasses ou de sable blond.

La biodiversité, exceptionnelle, est fort différente de celle du continent africain. Oiseaux, papillons, reptiles, faune marine avec ses tortues, baleines et mollusques prospèrent librement dans cet habitat encore relativement privilégié. Une grande partie de ces espèces végétales et fauniques sont endémiques à l'archipel.

Plage de São Tomé



©Nico Regout

L'île de Principe, à quelques minutes de vol de São Tomé, est la première réserve de biosphère UNESCO du pays. La zone reconnue comme telle est caractérisée par une biodiversité énorme, tant dans les écosystèmes terrestres que marin. En effet, les plages de Principe sont un lieu privilégié où se reproduisent plusieurs espèces de tortues marines. On y aperçoit également un grand nombre d'oiseaux marins ainsi que quelques espèces de cétacés.

L'UNESCO définit les réserves de biodiversité comme « *des sites de soutien pour la science au service de la durabilité – des lieux spéciaux où tester des approches interdisciplinaires afin de comprendre et*

de gérer les changements et les interactions entre systèmes sociaux et écologiques, y compris la prévention des conflits et la gestion de la biodiversité », et Principe correspond bien à cette définition.

À peine atterris, nous sommes marqués par l'important programme de protection de la biodiversité : campagnes pour la récupération des plastiques et promotion du tourisme écoresponsable sont mis à l'honneur dans le petit aéroport régional de l'île.

Lors de notre court séjour sur place, nous avons pu témoigner de la protection effective de l'environnement. La moitié de l'île est une réserve naturelle et la partie

des autochtones qui ne manqueront pas de vous le dire si vous semblez un peu trop pressé !

Reconnu comme le plus gros producteur mondial de cacao au début du XX^{ème} siècle, la production de l'archipel a complètement chuté en 1975 lors de son indépendance.

Depuis 2010, la relance de la filière cacao est devenue une priorité, grâce à l'aide des bailleurs de fonds et des centres de recherche comme le Centre de Recherche Agronomique et Ethnologique (CIAT) et le Cirad. La filière comprend différents types d'acteurs. D'un côté, nous trouvons les acteurs du secteur privé : sociétés à capitaux européens et camerounais, quelques exploitations de taille moyenne – comme la célèbre plantation de Claudio Corallo – et certaines petites exploitations familiales. De l'autre côté, nous trouvons les acteurs coopératifs. En effet, la plupart des petites exploitations familiales sont organisées en deux coopératives d'exportation : le CEBAB (pour le cacao issu de l'agriculture biologique) et la CECAQ (pour le cacao conventionnel).

La CEBAB est la plus ancienne (2005) et regroupe 37 associations de producteurs représentant plus 2 000 familles d'agriculteurs dont 38 % de femmes. Cette grande coopérative est située à l'ouest de São Tomé dans le district de Lemba. Actuellement, la production de ce cacao bio a dépassé les 1 100 tonnes. Le principal acheteur du cacao de la CECAQ est la société française Kaoka. Ayant activement participé à la création de la CECAQ en partenariat avec le *International Fund for Agricultural Development* (IFAD) et son Programme santoméen d'Appui Participatif à l'Agriculture Familiale et à la Pêche Artisanale (PAPAFPA), Kaoka fournit d'autres groupes français, dont la société Cémoi.

Fondée quatre ans plus tard, la CECAQ-11 regroupe 18 associations et environ 960 petits producteurs. Cette coopérative se situe à l'est de l'île, dans le district de Cantagalo. Elle exporte dans trois pays européens et, en 2013, elle obtient également les certifications agriculture biologique et Flo-Cert. La production est estimée à plus de 200 tonnes.

En 2011 démarre la société suisse Satocao, sur une concession de 2 500 ha octroyée par le gouvernement. L'entreprise travaille

nord, habitée et cultivée, ne possède que peu de routes. La campagne de diminution de l'utilisation des plastiques permet aux personnes participantes de recevoir des gourdes en métal, qu'ils peuvent aller remplir gratuitement en eau potable dans diverses fontaines. Un programme de protection des abeilles est également mis en place dans le centre de traitement postrécolte « Azeituna », que nous avons pu visiter et dont nous parlerons plus tard dans cet article.

À São-Tomé-Et-Principe, un des pays les plus pauvres d'Afrique, la sérénité est la norme naturelle : tout s'écoule calmement, sans notre stress habituel. *Leve-leve* (doucement, doucement) est l'expression favorite

ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO

en collaboration avec le CIAT et le Cirad. Fin 2015, 1 800 ha de terrain ont accueilli de nouvelles plantations de cacaoyers. Une partie de la production a reçu en 2015 l'agrément biologique. La société cherche la perfection et vise le marché haut de gamme de la chocolaterie.

La société Satocao est le plus gros exportateur de São Tomé et assure l'essentiel des recettes d'exportation. La production s'élève à plus de 13 500 tonnes. Nous reviendrons plus longuement sur le travail de cette société qui a attiré notre attention par le sérieux de ses choix de plantations respectueuses de la biodiversité, d'un traitement postrécolte bien maîtrisé et de la traçabilité des différents terroirs.

Autre escale incontournable : la *roça Terreiro Velho*, plantation privée de Claudio Corallo située sur l'île de Principe. Ce superbe domaine de 80 ha domine la mer et est un modèle de respect de la biodiversité et de sélection des variétés ancestrales des cacaoyers. Pas de place ici pour des hybrides : seuls les *Amelonado* ancestraux y ont été conservés. Nous reparlerons de cet agronome toscan dans la partie Principe de cette enquête.

Encore à Principe la *Roça Fundão* est également un bel exemple de respect de la biodiversité. Le cacao en provenance de cette *roça* est appelé "*monko*", un cacao ancien, mélange d'*Amelonado* ancien et d'hybrides naturels. Souvent à tort présenté comme un Criollo, nous avons demandé à nos contacts le pourquoi de cet amalgame. La réponse est très simple : *monko* est le surnom donné aux autochtones de Principe par leurs cousins santoméens. Bien que péjoratif (issu de l'anglais *monkey*, "singe"), il reflète le caractère local de ce cacao, propre à Principe – le parallèle avec Criollo ("du cru") était facile et intéressant à faire en vue des ventes et exportations.

Enfin, une autre étape gustative intéressante est la visite de la *roça São João*, à Angolares, datant de 1908. C'est un lieu magique pour le tourisme écologique. La superficie actuelle couvre 100 ha de plantations diverses, avec les anciens bâtiments de la *roça* transformés en hôtel-restaurant de luxe, dédié au *cacau* et aux Arts. Nous y avons dégusté un superbe menu gastronomique "tout chocolat", sans fausse note, inspiré d'une nouvelle

cuisine digne de nos meilleurs restaurants étoilés : surprenant et délicieux. À aucun moment, le cacao n'a écrasé les mets. Au contraire, il les a mis en valeur !

SATOCAO

Guidée par Benoit Snoeck, directeur des opérations, et Nicola Migliorini, assistant agro-technique, nous avons visité une partie des plantations situées à l'ouest de l'île de São Tomé ainsi que les installations de postrécolte (fermentation et séchage). Dans les bureaux, nous avons pris connaissance du fonctionnement, des réalisations et des projets de cette impressionnante société suisse dont le CEO, Stéphane Granier-Deffere, est français.



Benoit Snoeck et Nicola Migliorini

La production d'un cacao d'une qualité optimale, à proposer aux chocolatiers d'un marché de niche, est clairement la fin visée par Satocao.

Actuellement, 8 terroirs différents font partie des plantations de Satocao. Ces terroirs font partie du "Projet Privé" de Satocao pour redynamiser la culture cacaoyère santoméenne en réhabilitant 2 500 ha de concessions étatiques. Le second projet, ou "Projet Villageois", est l'appui à la fédération et à l'organisation de plusieurs milliers d'agriculteurs. Il s'agit d'un pilier indispensable au projet général de Satocao : permettre le développement d'un pôle d'excellence pour les villageois autonomes, qui seront capable de fournir à Satocao un cacao correspondant à leurs critères de sélection. Ils devront pour cela accéder à la maîtrise des techniques de production et bénéficier d'un investissement agricole. Ce programme, vaste et complexe, a démarré en 2011 et en 2017 représente un réseau de partenaires de 200 agriculteurs formés, 68 communautés, et 2 600 agriculteurs référencés. C'est via ce projet qu'ont été établies des relations commerciales avec 8 000 petits et moyens planteurs (PMP) et 7 communautés certifiés bio, représentant 420 PMP. Il est prévu que 80 % de la production de la société émanera du projet villageois, ce qui est actuellement le cas.



L'entreprise a réhabilité les parcelles et terroirs afin de pouvoir y cultiver un cacao de qualité. Leur but, déjà partiellement atteint, est de proposer un cacao d'excellence, produit de manière respectueuse des écosystèmes locaux. Il n'est pas question ici d'une monoculture d'hybrides hyperproductifs.



Cabosses de la Roça Punta Furada

©Nico Regout

la grandeur des communautés. L'achat se fait au préalable (ce qui représente un gain de temps) et la récolte des cabosses se fait lorsque les fruits sont à maturité et non plus au jour le jour. La qualité du cacao frais n'est plus altérée, grâce à la rapidité de l'enlèvement prépayé et le volume à transporter connu d'avance.

Le système est organisé par des équipes d'achat de 20 personnes, gérées par un responsable entouré d'une équipe de techniciens - commerciaux, acheteurs et adjoints, tous ayant un moyen de locomotion, ainsi qu'une équipe d'animation rurale de 7 techniciens en moto qui appuient le service d'achat en sensibilisant les planteurs



©Nico Regout

Nicola Migliorini à la Roça Punta Furada

Satocao a divisé la zone dans laquelle la société achète en 5 zones d'achat, qui s'étendent de la ville de Guadalupe, au nord du pays, jusqu'au sud-est. Les communautés vivant dans la zone plus au nord de Guadalupe ont jusqu'à présent toujours refusé de vendre leur cacao Satocao : ils suivent la filière du CECAB.

aux bonnes techniques de production. Ces équipes permettent au cacao de correspondre aux critères de qualité de Satocao. La fermentation s'effectue par cycle de 7 jours, et plusieurs séries de 3 caisses (contenant en moyenne une tonne de cacao frais chacune) en cascade sont aménagées dans deux sites : Santa Margarita et Morro Peixe.



Benoît Snoeck,
Nico Regout et
Nicola Migliorini



Cabosses de la Roça Punta Furada

©Nico Regout

ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO



Fermentation à Morro Peixe

Le séchage du cacao peut être mécanique, solaire ou suivant une combinaison des deux. Sur demande du client, il est possible de suivre un séchage 100 % solaire (ce qui est déjà le cas pour le cacao certifié bio et les volumes inférieurs à 3,5 tonnes).



Séchage à Morro Peixe

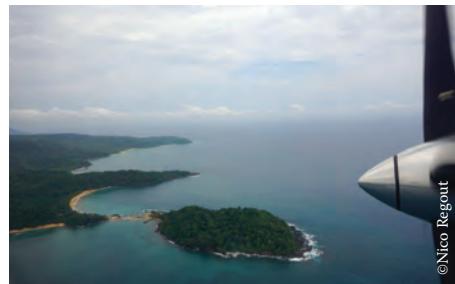
La nursery se situe à la Roça Nova et se fournit pour son matériel végétal dans le jardin clonal de la *roça*. Le jardin clonal de Granja et celui de Olivares Marim reçoivent les greffons et la productivité des clones est testée à la Roca Nova.

Lors de nos visites sur l'île, nous n'avons pas retrouvé d'hybride hyperproductif à São Tomé, bien que la présence de cacaoyers ancestraux soit plus faible que sur Principe. On retrouve des Amelonado typiques, jaune et jaune orangé à maturité, et des variétés d'Amelonado rouges uniques à São-Tomé, ainsi que des variétés en provenance du Brésil, rouges à maturité. On remarque aussi des hybrides naturels et des hybrides en provenance du CIAT, principalement des IMC-67 et IMC-76 (mères), combinés avec les variétés locales DSH, STH et SST (pères).



Variété de cabosses

PRINCIPE : L'ÎLE VERTE DES FÉES CHOCOLATS



En vol pour Principe

Sur Principe, la majeure partie des cacaoyers est composée des Amelonado et des hybrides provenant du mélange de base des Comum du Brésil avec des variétés natives d'Équateur, de Trinidad-et-Tobago et du Venezuela. Un tel mélange originel pourrait expliquer la présence très rare de fèves blanches attribuée à des Criollo vénézuéliens.

Principe a conservé jusqu'à aujourd'hui ses précieuses variétés datant de 1819, à la différence de l'île voisine de São Tomé où, dans les années 1950, la plupart des anciennes variétés furent remplacées par des hybrides plus productifs, sans pour autant avoir un rendement à l'hectare comparable à celui des hybrides hyperproductifs.

Nous avons pu découvrir la Roça Fundão très naturelle et sauvage, à la découverte du cacao sauvage Monko, souvent assimilé à un Criollo (cfr. *supra*).

©Nico Regout

©Nico Regout



Achat du cacao frais à la Roça Fundao

Sous la direction de Pedro Rocha Rodrigues, l'un des responsables de la *roça*, Carlos Bana, préposé au postrécolte, nous a conduit au travers de la plantation, très escarpée et accidentée. Nous sommes partis à la recherche de ce "Criollo", l'une des variétés de cacaoyers ancestraux de l'île.



Fermentation à la Roça Fundao



Séchage à la Roça Fundao

Carlos Bana nous a dirigés vers les cabosses supposées contenir les fèves blanches. Certaines d'entre elles ressemblaient effectivement à des Criollo du Venezuela, roses et vertes, mais elles ne contenaient pas de fèves blanches. Après avoir ouvert plusieurs cabosses le long de notre promenade dans ce beau décor, nous sommes revenus sans avoir vu la moindre fève blanche : le mystère restera complet pour nous. Notre accompagnateur, lui, était très déçu.



Croquer à pleines dents

Reste-t-il quelques vagues spécimens perdus dans la forêt, des Criollo ou des Caetongo ? Le terme "Criollo" est-il utilisé par métonymie de l'appellation "Monko", pour souligner que ce cacao est « *d'ici* » ? Toutes les pistes sont à envisager.

Dans ces plantations, la majorité des cacaoyers sont ancestraux, hybrides naturellement par quelques hybrides en provenance de Côte d'Ivoire (entre 8 et 12 % des arbres). Le reste est du "Cacao Criollo Monko".

Il y a 4 travailleurs permanents pour le travail de postrécolte. 110 planteurs apportent leur récolte à la *roça*, qui a reçu la certification bio. Les abeilles bénéficient dans ce centre de traitement postrécolte d'un programme de protection. Il s'agit d'une intéressante initiative que nous rencontrons pour la première fois sur un site de traitement post récolte.



Séchage à la Roça Fundao

Après notre visite à la Roça Fundão, notre souhait majeur était d'aller à la rencontre de celui qui a œuvré pour la bonne réputation du cacao produit sur ces îles : Claudio Corallo. La presse regorge d'éloge à son sujet le « *Maestro du Cacao* », le « *Prince du Chocolat* »... nous allons vite comprendre la raison de cette belle réputation.

Cet ingénieur agronome toscan, passionné par la botanique, démarre son activité professionnelle dans le domaine du café en République Démocratique du Congo (à l'époque encore appelé Zaïre), et s'installe à São Tomé suite aux instabilités politiques des années 1990. Il obtient des concessions de café et de cacao. Progressivement, son intérêt se porte sur le cacao, qui fera sa renommée et sa nouvelle passion.

ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO



©Nico Regout

Claudio Corallo

Sa plantation, *Terreiro Velho*, à Principe, s'étend de la hauteur de sa grande demeure ancienne jusqu'à la mer sur un terroir de 80 ha. La vue du sommet de la plantation, dominant l'océan, est époustouflante. Le travail de réhabilitation de la plantation est une réussite qui doit servir d'exemple. Tous les cacaoyers d'origine ont été préservés après un travail colossal de défrichement afin de permettre aux cacaoyers de se développer. La réimplantation d'arbres d'ombrage a parachevé cette belle restauration.

C'est un exemple rare de la préservation d'une variété ancestrale. Cet Amelonado aux cabosses jaune dorée évoluent sans la présence d'un quelconque hybride. La qualité a été préservée, pour le respect de l'origine génétique et la préservation de valeurs organoleptiques qui feront la renommée de la plantation. La qualité est privilégiée, au lieu de la productivité. La plantation produit de petites quantités à l'hectare, ce qui n'empêche pas l'embauche d'environ 300 personnes, toutes originaires de l'archipel. Les graines, après un minimum de 7 jours de fermentation, sont séchées naturellement.



©Nico Regout



Terreiro Velho



Cacao à Terreiro Velho

ment. Les fèves sont ensuite envoyées par bateau à São Tomé pour être transformées en chocolat selon des recettes pures, rustiques, sans additif comme la vanille ou la lécithine qui éloigneraient le chocolat de son arôme brut.

Les sacs de 30 kg sont acheminés à Noca Moca, dans un local technique qui leur est réservé. La transformation en chocolat ce fait dans ce lieu mythique où elles sont torréfiées à basse température, calmement et longuement, avant d'être séparées de leurs coques (à la main !).

Le chocolat est, comme son créateur, sans compromis : rude, pur, vif, intense, frais et unique. 60 % de la réussite est due aux étapes du postrécolte, suivi d'une transformation respectant les caractéristiques des fèves avec une torréfaction à basse température.

Tous les ingrédients qui peuvent être combinés au chocolat en fonction des recettes suivent la même éthique.

Grâce au chaleureux accueil de Claudio et de sa fille Ricciarda, qui ont bien voulu recevoir la petite équipe de la « dame belge », nous avons visité les lieux et découvert bien d'autres richesses, comme celle de déguster autour d'une table les créations parallèles de notre hôte. Son alcool blanc de cacao, son café Libérica (une variété en voie de disparition cultivée à Principe et inclus dans une de ses tablettes d'exception), pour terminer par du chocolat 100 %. Même l'eau qui nous

©Nico Regout



©Nico Regout

est offerte à une histoire ! Elle est acheminée depuis la source située dans l'horizon de la plantation, en ligne droite depuis la terrasse de la demeure.

En conclusion de ce voyage santoméen, nous constatons que l'archipel est encore préservé des hybrides hyperproductifs. Grâce à sa petite taille et la prise de conscience du réservoir unique de biodiversité qu'il représente, il a pu jusqu'à présent échapper à la tentation de la productivité à tout prix. Certaines sociétés ont appliquée la recette de la mise en valeur de la qualité au détriment de la productivité, pour une

rentabilité similaire. L'île de Principe est un joyeux à prendre comme exemple pour l'ensemble de la protection de ce territoire encore sauvage.

Nous trouvons dommage que le choix de Claudio Corallo, alliant la préservation d'un écosystème et celle du maintien exclusif de variétés génétiques ancestrales soit unique parmi les pays d'Afrique. Il est grand temps que ce genre de modèle se multiplie, permettant à de petites exploitations de vivre en ayant choisi de préserver les bonnes variétés de graines pour répondre à la demande d'un nouveau marché qui recherche l'authenticité. Le risque est grand de ne

trouver plus que des cacaos issus des programmes proposant un mélange de variétés, toutes similaires, en remplacement des cacaos natifs, comme nous avons pu par le passé voir au Costa Rica (programme CATIE) et au Pérou (programme USAid). Ceci nous rappelle la triste réalité de la sélection de quelques graines dans le monde agricole. Il reste heureusement les banques de germoplasmes !

En dernier conseil, si vous passez par Principe, ne manquez pas de séjourner à l'hôtel Bom Bom, digne des meilleurs hôtels au monde. Un ponton y relie l'îlot Bom Bom à Principe. Ce n'est pas un rêve, le prix est démocratique en rapport au service irréprochable, professionnel et chaleureux. A tout cela s'ajoute la saveur raffinée des mets proposés en restauration, l'élégance et le confort des pavillons. Une superbe fin de séjour que je vous souhaite de pouvoir expérimenter avant que cette île perdue ne soit envahie pour le tourisme de masse. ■

Plage à l'îlot Bom bom



©Nico Regout



Nico Regout à l'îlot Bom bom

BIBLIOGRAPHIE

- "São Tomé et principe" Les îles du milieu du Monde, Dominique Gallet, éd Karthala 2016.
- "Retrouver les îles Chocolat" Chocolat et Confiserie Magasine n°467 avril 2017
- "Satocao" dossier entreprise Chocolat et Confiserie Magasine n°481 août 2017
- "Bienvenue sur l'île Chocolat" Jeune Afrique n°2888 mai 2016.
- Site de Claudio Corallo, cacao coffee 2017.
- Site de l'UNESCO – Les Réserves de biosphère (<http://www.unesco.org/new/fr/natural-sciences/environment/ecological-sciences/biosphere-reserves>)
- Les carnets de voyage de Nico Regout et Mathieu Bours juin 2017
- "Le cacao, sa culture et sa préparation en 1912" William Johnson Henry