



# Le cacao du Pérou : avons-nous déjà franchi le point de non-retour ?

Par Mathieu Bours

*Au printemps dernier, Le Cercle du Cacao est parti en mission économique à la rencontre de producteurs de deux régions du pays : Cusco et San Martín. Cette enquête revient sur les différentes rencontres effectuées lors de cette mission spéciale « cacao fin du Pérou » ainsi que sur les problématiques dont nous avons pu témoigner sur place.*

Après un premier arrêt à Lima afin de rencontrer quelques chocolatiers *bean-to-bar* locaux, nous nous sommes envolés vers Quillabamba, au cœur de la zone de cacaoculture de la région de Cusco, où se situent plusieurs centres de traitement postrécolte centralisant le cacao des producteurs alentours.

Nous avons également pu visiter le jardin clonal de Sahuayaco (Quillabamba)

et l'Institut des Cultures Tropicales (Tarapoto) afin d'en apprendre un petit peu plus sur l'état des recherches en matière de culture cacaoyère. Lors d'un séminaire à La Convención, nous avons pu également explorer les différentes options sur le marché international pour le cacao péruvien.

Deux journées de rencontres d'affaires étaient également au programme, grâce

auxquelles nous avons eu l'opportunité de rencontrer d'autres planteurs, coopératives et associations.

Après avoir fait un état des lieux du secteur cacao du Pérou, nous évoquerons le cas très intéressant du cacao appelé « *chuncho* » par les locaux. Tantôt considéré comme une variété unique, tantôt considéré comme une simple appellation vernaculaire, cet ensemble variétal présente des



Vue panoramique  
du Machu Picchu

©Mathieu Bours

## ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO



Au Choco Museo de Lima

caractéristiques intéressantes tant d'un point de vue organoleptique que de celui du système dans lequel il est cultivé. Son histoire est mouvementée et sa survie loin d'être assurée. En effet, le succès productif des plants de CCN-51 plantés massivement dans la province de San Martín il y a quelques années a poussé de nombreux planteurs à chercher à reproduire ce boom économique dans la région de Cusco.

Quasi absent de la région il y a dix ans, on en retrouve de plus en plus dans les plantations alentours de Quillabamba. Alors que l'Équateur peine à sauvegarder le cacao *Nacional* (soucieux de conserver son titre de premier producteur mondial de cacao fin), le Pérou parviendra-t-il à préserver ses variétés natives dans la course vers la productivité et la conquête des marchés de niche ?

## LE CACAO DU PÉROU EN 2018

Le cacao du Pérou est mondialement reconnu comme étant d'une qualité supérieure, grâce aux arômes fins présents dans ses fèves et grâce à la constance du sérieux et le travail des planteurs et des travailleurs des centres de traitement post-récolte. Près de deux tiers des variétés de cacao identifiées dans le monde sont présentes sur le sol péruvien et l'avancée des connaissances nous permettra probablement de découvrir de nouveaux clusters, mutants et autres variétés natives dans les années à venir.

Terre de cacao depuis toujours, le Pérou possède des variétés natives – ou encore créoles (*criollas*), traditionnelles, ancestrales (*obsoletas*) – qui lui sont propres et d'autres, plus récentes, qui ont été introduites lors de l'expansion de la culture cacaoyère, du 19<sup>e</sup> siècle à nos jours.

Très souvent, les planteurs ignorent quelles sont les variétés précises qu'ils cultivent voire confondent celles-ci entre elles. Les planteurs connaissent généralement très bien leur propre terrain, et savent distinguer les différents arbres qu'ils cultivent en se basant sur des traits morphologiques (taille et couleur des fleurs et des cabosses, forme et rugosité des cabosses etc.) ou sur leurs connaissances agricoles (saisonnalité de la récolte, localisation des pieds, adaptabilité au sol, résistance à l'une ou l'autre maladie etc.). Le nom qu'ils donnent à chacune de ces variétés ne fait, par contre, pas toujours l'unanimité : un cacao « *criollo* » peut très bien ne pas appartenir au groupe génétique *criollo* mais seulement illustrer le caractère commun de celui-ci, cultivé depuis un certain temps dans un lieu donné suivant des pratiques traditionnelles. Dès lors que deux planteurs utilisent le même nom vernaculaire pour deux variétés possédant des caractéristiques différentes, ou des appellations différentes pour deux spécimens par ailleurs tout à fait



Tablette 100 % au Choco Museo de Lima

similaires, un problème de nomenclature apparaît. Cette confusion peut créer des problèmes commerciaux lorsqu'une appellation contrôlée est utilisée de façon abusive – avec ou sans arrière-pensée. On retrouve par exemple de nombreux lots présentés à la vente comme « *criollo* » ou « *Porcelana* » sans pour autant que ces appellations correspondent à celles utilisées par l'acheteur international.

Lors de notre mission au Pérou, les deux régions visitées présentaient des



Système d'arrosage dans une plantation certifiée "agriculture biologique" à Tarapoto



Une plantation certifiée "agriculture biologique" à Tarapoto



## ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO

caractéristiques fort différentes en ce qui concerne la culture cacaoyère.

À San Martín, dans la région amazonienne, la culture du cacao a été poussée vers un modèle de productivité. On y retrouve donc principalement des clones introduits, dits « améliorés », de production nationale (collections EEA-Tulumayo) et étrangère (collections brésilienne et équatorienne). Le clone le plus représenté tant en superficie qu'en production est le CCN-51.

À Cusco, outre les variétés introduites, on retrouve une proportion relativement large de variétés locales communément appelées « *chuncho* », hautement diverses entre elles d'un point de vue génétique : pas moins de 26 cultivars ont été identifiés, tous considérés « *chuncho* » par les planteurs de la région.

Le Pérou est connu pour être l'un des l'un des centres originels de la diversité de l'espèce *Theobroma cacao*, et l'on ne s'étonnera pas de voir de grandes disparités entre les différentes régions du pays. Cependant, il est difficile d'imaginer pouvoir continuer à présenter le Pérou comme une terre de cacao riche en diversité si l'on assiste en même temps à

une standardisation du complexe variétal cultivé. Lors de nos discussions avec les planteurs de la région de Cusco et plus particulièrement dans la province de La Convención, où le « *chuncho* » n'est déjà plus cultivé que dans 60 % des cacaoyères, nous entendons les frustrations mêlées à des questionnements de fond.

En effet, lorsque les programmes internationaux d'aide au développement ont permis le développement de la culture du cacao à San Martín, les planteurs de la région y ont vu une manne providentielle leur apportant quelques deniers supplémentaires. Les programmes de remplacement des cultures illégales (comme la coca) par des plantations de cacao ont également permis de donner un souffle nouveau au marché de l'emploi local. Les planteurs de La Convención ont pu parfois jalouser leurs voisins face à ce mini-boom économique et plusieurs d'entre eux ont alors décidé de planter eux aussi ce clone dont on leur vantait la productivité et la résistance aux maladies : le CCN-51.

Considéré par le ministère comme un cacao à l'arôme basique, il ne permet malheureusement pas à lui tout seul l'accès

au marché de niche du cacao fin – alors même que c'est dans ce marché de niche que souhaite évoluer le Pérou.

Afin d'atteindre des parts de marché grandissantes, le CCN-51 y est dès lors destiné aux marchés spécialisés de l'agriculture biologique et du commerce équitable. On peut visiter à San Martín, par exemple, des hectares entiers où ne poussent que des spécimens de CCN-51 nourris par aspersion minutée d'un mélange d'eau et de nutriments chimiques autorisés. Ce cacao finira dans le marché certifié « agriculture biologique » ou « fairtrade » puisqu'il répond aux critères des organismes certificateurs, malgré les risques d'érosion qu'il représente pour le pool génétique national.

En effet, la concurrence entre les hybrides tels que le CCN-51 et les variétés natives – moins productives, moins résistantes aux maladies – est aussi rude que la tentation est grande de convertir les parcelles, jusqu'alors peuplées de variétés natives telles que le *chuncho*, en plantations de clones « améliorés », plus rentables à court terme. Le Pérou cherche à consolider sa place dans le marché des cacao dits « fins », ou « *fino de aroma* » voire « *fino y de aroma* »,



L'ancien clocher  
de la CAC  
Maranura

CAC Maranura

©Mathieu Bours

## ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO



et tente de redynamiser la culture de ses variétés natives, conscient que ce sont ces mêmes variétés qui lui ouvrent les portes de ce marché. On assiste donc aujourd'hui à la promotion sans frein du cacao *chuncho* et à la prolifération d'études à son sujet.

### LE CAS DU CACAO CHUNCHO

Selon le ministère de l'agriculture, le Pérou produit à peu près 50 % de cacao *fino de aroma*. On retrouve en Europe sur le marché des fèves de cacao et sur les emballages des tablettes de chocolat une variété particulièrement utilisée : le cacao *chuncho* de la région de Cusco.

Cultivé à l'origine par les populations indigènes Matshiguengas, le « cacao *chuncho* » est aujourd'hui plus ou moins limité à la province de La Convención. L'origine du terme est simple : les *chunchos* étaient les populations natives, appelées ainsi par les conquistadors et, par la suite, par les colons. Dès 1806, on parle de l'existence de cacao trouvé çà et là dont les fèves sont tantôt claires, tantôt blanches, et quelques fois noires... tout en qualifiant l'ensemble de « cacao *chuncho* ».

Les populations indigènes Matshiguengas, parfois surnommées *Chunchos*, donneront par antonomase son nom au groupe de ca-

cao qu'ils récoltaient. Plus qu'une culture, on peut considérer qu'il s'agissait d'une cueillette de cacao sylvestre jusqu'à ce qu'un certain Sebastián Tejada commence à cultiver le cacao « *chuncho* » dans une hacienda à proprement parler. Dès la seconde moitié du 19<sup>e</sup> siècle les Matshiguengas se mirent à imiter ce mode de culture. Passé d'un système de cueillette à un système de culture, le cacao sylvestre des *chunchos* Matshiguengas est petit à petit devenu un cacao cultivé par

l'ensemble des planteurs de la région. Le terme « *chuncho* » a par la suite englobé l'ensemble du cacao de la région, faisant oublier la diversité existant au sein de ce groupe. Il ne s'agit donc pas d'une variété unique, à lignées pures, mais bien d'un ensemble de cultivars aux caractéristiques propres. On distingue par exemple le *Chuncho* du *Chuncho Pamuco*, *Común*, *Blanco*, *Cáscara de huevo*, *Señorita*, *Manzana*, etc.





## ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO

Un rapport de novembre 2017 sur la diversité génétique du cacao « *chuncho* », publié à l'occasion de l'*International Symposium on Cocoa Research*, a d'ailleurs pu montrer que les spécimens analysés, tous « *chunchos* », paraissaient former un cluster génétique à part entière, différent des autres clusters jusqu'alors identifiés par Motamayor.

Plusieurs spécimens ont également démontré des caractéristiques similaires à celles des hybrides introduits, dès les années 1960 : cacao *trinitario* divers d'abord, clones hybrides en 1980 et CCN-51 à partir de 1994.

En 1985 encore, il n'existait que peu de plantations de cacao à San Martín. En 2006, c'étaient près de 15 000 hectares cultivés, dont 70 % de la superficie était plantée d'une seule variété : le CCN-51.

En 1994, il n'y avait pas de cacao CCN-51 dans la province de La Convención. En 2017, seuls 60 % de la production locale sont considérés comme étant du cacao *chuncho* et, à l'échelle des parcelles, les planteurs insèrent de plus en plus d'hybrides jusqu'à atteindre un ratio 1 : 1 entre cacao *chuncho* et hybride – desquels

le CCN-51 est la variété unique la plus représentée.

### PRÉSERVER LA DIVERSITÉ DU CACAO PÉRUVIEN CONTRE L'ÉROSION

L'érosion génétique des ressources agricoles peut être due à divers facteurs, d'origine naturelle ou humaine. L'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) en explique les principales causes dans le Deuxième Plan d'Action Mondial pour les Ressources Phytogénétiques pour l'Alimentation et l'Agriculture : « la perte de ressources génétiques se produit essentiellement du fait de l'introduction de nouvelles variétés, qui aboutit à l'abandon des variétés traditionnelles, sans que des mesures de conservation appropriées soient adoptées ».

Plusieurs centaines de paragraphes développent plus en détails l'importance de la lutte contre l'érosion génétique des ressources agricoles et la préservation de la diversité des plantes cultivées.

Lutter contre l'expansion accélérée de la culture du CCN-51 dans la région de Cusco, là où c'est encore possible, permet-

trait en effet de ralentir l'uniformisation du secteur cacao local. Promouvoir l'accès au marché de niche pour les producteurs de cacao natif peut permettre de produire des revenus supplémentaires aux planteurs lorsqu'ils peuvent vendre leur cacao à un prix dissocié du cours boursier international. La poursuite de la recherche et de l'étude de la diversité du cacao péruvien permettra à terme d'atténuer les risques de mauvaises récoltes et donc d'atténuer les risques encourus par les planteurs. Encourager l'intérêt des consommateurs pour les différentes origines de cacao et les sensibiliser aux problématiques environnementales, sociales et économiques des pays producteurs permettront à terme de renforcer le marché de niche et d'augmenter la part moyenne du prix de vente d'une tablette qui parviendra aux producteurs.

### AVONS-NOUS DÉJÀ ATTEINT LE POINT DE NON-RETOUR ?

Ce voyage-éclair au Pérou, en compagnie d'une délégation internationale de chocolatiers et de fous de chocolats, nous a permis de nous rendre compte de certaines réalités du marché péruvien.

En compagnie d'Alice Voisin (Bean-to-bar, Explorateurs de chocolats) et de Didier Smeets (Didier Smeets Chocolatier), nous avons par exemple eu le privilège de rencontrer Zulema León et Giuseppe Cassinelli, co-fondateurs de la chocolaterie Maraná, à Lima. Ils y travaillent le cacao de la fève à la tablette en déclinant les produits en fonction des terroirs et des variétés qui y sont cultivées. Conscients de la richesse de la diversité du cacao au Pérou, ils ont fait le choix de se focaliser pour le moment sur la production de tablettes *Single Origin* – c'est la diversité du cacao et de son terroir qui donnent à chacune des tablettes son identité propre.

Avec l'intention de progresser dans le marché de niche du cacao fin, le Pérou a l'opportunité de consolider son identité de pays producteur. Le seul fait d'annoncer l'origine péruvienne d'un cacao est déjà par beaucoup considéré comme gage de qualité, compte tenu de la diversité des variétés existantes. La tentation est grande d'extrapoler et de conclure que tout cacao produit au Pérou est d'une qualité supérieure.

■ §188 ■ La production commerciale domine de plus en plus les systèmes agricoles. Dans les systèmes de production commerciale, quelques cultures majeures répondent à une grande partie des besoins mondiaux. Cependant, beaucoup plus d'espèces, notamment les variétés des agriculteurs/variétés locales des cultures majeures et mineures, sont utilisées par les agriculteurs et les communautés autochtones et locales pour répondre aux demandes locales [...] Cette diversité au niveau des espèces et des variétés est de plus en plus remplacée par un certain degré d'uniformité sur les marchés agricoles, du fait que les variétés soient sélectionnées pour répondre aux besoins de la production, de la transformation industrielle et des normes exigeantes du marché.

■ §189 ■ Les variétés des agriculteurs/variétés locales, les espèces sous-exploitées et les autres variétés de plantes cultivées qui ne sont pas couramment utilisées dans les systèmes de production agricole sont perdues, **de même que les connaissances qui leur sont associées.** [...] Néanmoins, nombre de ces espèces et de ces variétés pourraient être utilisées à une plus grande échelle, en particulier dans la sélection végétale, et contribuer de manière significative aux moyens de subsistance durables car elles permettraient d'améliorer la sécurité alimentaire et nutritionnelle, de **produire des revenus supplémentaires et d'atténuer les risques.**

■ §194 ■ Stimuler une demande plus forte et développer des marchés plus fiables pour toutes les variétés, principalement les variétés des agriculteurs/variétés locales, les espèces sous-exploitées, et leurs produits. Promouvoir la transformation, la commercialisation et la distribution locales des produits issus de ces variétés/variétés locales et de ces espèces sous-exploitées. **Accroître la sensibilisation du public à leur valeur.**

## ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO

Malheureusement, la seule origine géographique n'est pas condition suffisante à la qualité. Comme nous avons pu le voir, les plantations comptent un nombre de plus en plus grand d'hybrides, sans pour autant que des mesures d'identification et de préservation des variétés traditionnelles ne soient clairement appliquées. La quête d'un volume exporté toujours plus large risque de coûter au Pérou la richesse qui a fait sa réputation jusqu'à présent. Le risque d'érosion de la diversité génétique du cacao du Pérou est réel.

Afin de préserver ces variétés *in situ*, il faudrait pouvoir empêcher la conversion des plantations vers d'autres hybrides – plus résistants, plus productifs. Pour convaincre les producteurs de cette nécessité, il conviendrait donc de leur permettre un meilleur accès au marché de niche afin d'éviter de voir toutes les lignées mélangées dans un tout-venant au niveau de la plantation, de la province, de la région voire du pays.

Le marché de niche n'a cependant pas la capacité d'absorber l'entièreté de la production du pays. Il serait impossible de

donner accès à ce marché à l'entièreté du cacao produit : par définition, le marché de niche est suffisamment distinct du marché *bulk* pour permettre une différenciation économique qui se base sur la rareté du produit dont il est le lieu d'échange. Loin d'être mû par un désir d'élitisme, qui reviendrait à considérer le cacao-commodité comme étant de mauvaise qualité en termes absolus et le cacao-spécialité comme étant meilleur à tous égards, il s'agit plutôt de les destiner à des marchés différents afin de mieux répondre aux besoins des acteurs de tout le secteur.

Les trois terroirs de Marañá



Sans mesures de protection claires et actives de ses variétés natives, le Pérou risque de les perdre sur l'autel du profit. Sans rémunération juste pour le travail supplémentaire que représente pour le planteur la culture des variétés natives, il y aura toujours des risques de conversion vers des variétés « améliorées ». Il n'est pas encore trop tard pour redéfinir les différents marchés existants au Pérou et ailleurs, mais il est grand temps d'agir et de se rendre compte de cette réalité. ■

## REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier vivement Maria del Rosario Pajuelo Escobar et Fiorella Centy du Bureau du Pérou à Bruxelles pour le Commerce, le Tourisme et l'Investissement ainsi que toute leur équipe, qui ont facilité cette mission en gérant la plupart des aspects logistiques et grâce à qui nous avons pu rencontrer tant de producteurs de cacao en si peu de temps.

Nous remercions également les équipes des CAC Alto Urubamba, Choco Huayanay, Marañá et celles du COCLA, pour leur accueil chaleureux.

## Pour en savoir plus

- Céspedes del Pozo *et al.* (2017) *Assessing genetic diversity of cacao (Theobroma cacao L.) nativo Chuncho in La Convención, Cusco-Perú*. International Symposium on Cocoa Research (ISCR). Lima, Pérou.
- FAO (2011) *Deuxième Plan d'Action Mondial pour les Ressources Phytogénétiques pour l'Alimentation et l'Agriculture*. Commission des Ressources. FAO. Rome, Italie.
- García Carrión *et al.* (2012) *Catálogo de cultivares de cacao del Perú*. Q&P Impresores. Lince, Pérou.
- M&O Consulting SAC (2008) *Informe Final: Estudio de caracterización del potencial genético del cacao en el Perú*. Lima, Pérou.
- Rojas *et al.* (2017) *Cacao Chuncho del Cusco*. Universidad Peruana Cayetano Heredia. Lima, Pérou.