



L'Amazonie, le poumon vert de l'Équateur

Troisième partie

La préservation réussie des cacaoyers natifs et la lutte contre la déforestation seront-elles suffisantes pour diminuer l'impact carbone de cette flamboyante région ?

Textes et photos : Nico Regout



Début juillet 2023, je suis partie à la découverte des cacaoyers de la partie la moins connue et la plus secrète de l'Equateur, l'Amazonie.

Très peu touristique, le poumon vert de l'Equateur fait actuellement la une des médias de par son impact important sur la biodiversité terrestre.

L'intérêt récent porté à l'Amazonie, dans le but d'intensifier la lutte contre la déforestation et la préservation de la biodiversité des forêts a eu comme facteur déclencheur la nouvelle réglementation de l'Union Européenne. En effet, depuis le 6 décembre 2022, le Parlement Européen et les états membres de l'UE ont trouvé un accord pour interdire l'importation dans l'Union de produits qui contribuent à la déforestation comme le cacao, le café, la viande bovine, le soja et l'huile de palme etc. La preuve de la traçabilité des plantations devra être prouvée à l'aide de la géolocalisation des cultures, associée à des photos satellite. C'est une première mondiale !

Le règlement UE 2023/1115 du Parlement Européen et du Conseil est entré en vigueur le 31 mai 2023.

Notre mission a été organisée par ProAmazonia dans le cadre de son programme de production durable sans déforestation. Ce programme passionnant fera l'objet de la prochaine enquête du Cercle du Cacao.

Notre guide, durant l'expédition, principalement dans la province de Napo, est Marco Güilcapi, expert cacao faisant partie de l'équipe de ProAmazonia. Je suis accompagnée également de mon amie Lucia Espinosa spécialiste de l'Equateur et organisatrice de nombreux voyages cacao.

L'Amazonie Équatoriale est divisée en 5 provinces et représentent 70 % de la surface du Pays.

La rivière Napo



Plusieurs zones sont productrices de cacao : Napo au centre, Orellana au Nord Est, et la pointe sud Zomora Chinchipe principalement à Palanda. Nous quittons Quito à bord de la voiture de ProAmazonia, partant pour un périple de 6 jours à travers la Provincia de Napo.

Les plantations que nous allons visiter se trouvent toutes dans cette province où l'altitude varie entre 400 et 5700

mètres. Napo, très centrale, s'étend des basses terres de l'Amazonie, en passant par les zones tempérées des forêts de nuages et atteignent les hautes terres des Andes de Páramos. Cette grande variété altitudinale a donné naissance à de nombreux écosystèmes favorisant la présence d'une grande biodiversité animale et végétale.

Tous ces territoires diffèrent par leurs altitudes et leurs climats spécifiques.

Dans cette province, il y a quatre aires protégées : le parc national de Sumaco, déclaré par l'Unesco comme réserve de biosphère en l'an 2000, la réserve biologique Colonso Chalupas, la réserve écologique d'Antisana et la réserve écologique de Misahualli.

Pour notre première visite nous sommes allés à la rencontre de la **Communauté de Santa Rita** à Tena dans le canton d'Archidona.



L'équipe Santa Rita

Cette communauté vit du tourisme communautaire, et elle est composée de 900 habitants et 180 familles. Tous sont des Quetchuas. Un directeur est nommé tous les deux ans avec une équipe : un vice-président, deux guides communautaires et un coordinateur du tourisme.

Les cultures sont variées : ananas, cannes à sucre, oranges, papayes... et le plus intéressant à nos yeux, le cacao Nacional Nativo. Notre guide Efrain Alvarado est le président de 16 communautés de la région. A l'origine



L'équipe ProAmazonia

les communautés ont été fondées par des jésuites.

Il existe 3 variétés de Nacional Nativo : le Roco (cabosse rouge), le jaune à cabosses lisses et le Forastero ovale à 42 graines. La précision n'est pas terrible mais ces cacaoyers ont l'avantage d'être natifs, je les identifierai plus simplement comme du "Nacional Equateur Amazonia".

Des fruits de la passion sont plantés autour des cacaoyers avec de la cannelle et des plantes médicinales comme le Guayusa.

Les familles agrandies (oncle, tantes...) exploitent ce que l'on nomme une parcelle "Chakra" d'un maximum de 5 hectares.

La chakra est un ancien système de production durable, généralement gérée par des femmes kichwa (chakramamas), qui appliquent les connaissances ancestrales et écologiques conservant la forêt, l'eau, le sol et la vie sauvage. La production d'aliments, de médicaments, de fruits spirituels et ornementaux assure aux familles la sécurité alimentaire, ainsi que la sécurité de pouvoir générer des revenus pour répondre à la majorité de leurs besoins fondamentaux.

Les Chakras de Santa Rita produisent du cacao Nacional ainsi que : des fruits (bananes essentiellement), du bois tel que la chonta et le cèdre, et d'autres plantes aromatiques telles que la verveine et la citronnelle.

La floraison du cacao débute principalement en septembre. Raison pour laquelle il y a peu de cabosses sur les arbres, sachant aussi que l'on récolte continuellement durant toute l'année.

Bolivar Alvarado travaille au Centre de collecte et nous avons visité en sa compagnie les installations du centre de post-récolte. Il nous a expliqué la récolte et la fermentation :



Bolivar Alvarado

- Le premier jour, le lundi, les cabosses de cacao sont récoltées dans la chakra et restent pendant quatre jours en tas.
- Le cinquième jour, le vendredi, ils entreprennent l'écabossage et mettent les graines de cacao dans des sacs de jute pour les suspendre ensuite et permettre au jus de s'échapper.

- Le sixième jour, le samedi, les sacs arrivent au centre de fermentation.

Le contenu est placé dans la première caisse de fermentation pendant deux jours, recouvert de feuilles de bananiers et de sacs en jute, le tout sans remuer.

- Le troisième jour après leur arrivée au centre de fermentation, le matin, les fèves sont bien mélangées et misent dans la caisse suivante. La nuit elles sont encore brassées et on pourra ensuite passer, le quatrième jour, à la caisse finale.

- Ce processus de fermentation prend entre 4 et 5 jours.

La fermentation



Le séchage naturel est d'une durée indéterminée suivant le climat et est également contrôlé comme le faisaient les anciens au toucher et au goûter.

C'est à l'instinct et suivant les traditions que ces opérations se succèdent sans aucun instrument de mesure avec les 5 sens de l'humain comme unique contrôle : la vue, l'odorat, le toucher, et le goût et pour un résultat assez surprenant car satisfaisant.



Le séchage

Il y a 15 ans les cultures étaient calquées sur la tradition des ancêtres des communautés avec des plantations de maïs, manioc, bananes, cacahuètes, café et du bétail. Les enfants travaillaient à la ferme pour y être éduqués. Le cacao existait mais seulement comme ornement.

La culture du café a disparu après une épidémie de peste et le développement du cacao ornemental, dès l'an 2000, s'est transformé en produits exploitables. De nos jours, la reproduction des cacaoyers se fait à partir des graines ce qui explique la présence de variétés différentes de cacao.

Avant 2005 le cacao se vendait dans des foires locales organisées par le ministère de l'agriculture. Ce cacao a reçu un prix pour son travail post-récolte et son système biologique d'entretien de la terre. Ce prix a pu être obtenu grâce

au soutien et aux encouragements du ministère de l'agriculture.

Depuis 2005 c'est la Société Paccari qui achète la totalité du cacao de cette communauté.

En 2014 le gouvernement avait financé un projet pour maintenir 1100 hectares de bois en réserve naturelle au profit des chakras, sous la tutelle du ministère du patrimoine rural d'Amazonie.

Le cacao est considéré comme bio sans le label qui coûterait 20.000 USD.

Aucun produit chimique n'est utilisé dans les plantations, le nettoyage des plantations se fait régulièrement à la main ainsi que la taille des arbres.

Le fertilisant naturel "Biol" est composé de l'écorce des cabosses vides en bonne santé, de coquilles d'œufs, de feuilles, de mélasse de canne à sucre. Le tout va être enfermé durant 25 jours dans de grands bacs en plastique puis mélangé à de l'eau et de la mélasse. A nouveau une pause de 15 jours et enfin la base du Biol sera prête. L'odeur du mélange est très forte et ressemble à de la bière ! Le Biol terminé est transporté dans des sacs à dos et aspergé manuellement sur les plans de cacaoyers à l'aide d'un système de spray.

Le mélange miracle augmente la production des micros-organismes. L'application s'effectue une fois par mois de juin à janvier avec un pic de récolte en mars/avril.



Cabosses natives Roco

Nous sommes près de la ligne équatoriale, habituellement la récolte du cacao est linéaire durant toute l'année. Cette habitude, qui malheureusement est déjà perturbée par le changement climatique, risque de devenir rythmée par des saisons comme pour les plantations sous les deux tropiques. De plus "El Nino" menace le pays et le risque de fortes perturbations est imminent. (voir enquête El Nino CCM 472/473).

La récolte des chakras de cette communauté est de 7 à 8 tonnes par trimestre avec une moyenne de 28 tonnes par an.

Ils se plaignent d'être très mal rémunérés pour le pénible travail qu'ils effectuent et voudraient obtenir un prix juste qui pour eux serait de 6 USD /kg.

Comme nous l'avons constaté les systèmes des récoltes et post récoltes sont ancestraux, bien trop long et pénible. Le résultat final est moyennement satisfaisant ce qui est surprenant. Ils travaillent à l'instinct et n'ont pas de thermomètre pour mesurer la température au moment de la fermentation et ni de matériel pour vérifier le degré d'humidité des fèves en fin de séchage !

Une aide technique supplémentaire serait indispensable afin de diminuer de plusieurs jours le temps de travail et d'améliorer la qualité finale du produit. Le travail plus rapide et moins pénible permettrait de rentabiliser la production avec un épuisement moindre et un résultat organoleptique amélioré.

Nous avons terminé la journée par un diner typique et délicieux préparé devant nos yeux par la communauté pour nous faire découvrir la nourriture locale amazonienne.



Plats typiques



Notre étape suivante se situe dans le centre d'Archidona à la rencontre de **l'Association Winak**. Le cacao est l'activité principale de cette association. Nous sommes guidés par Mario Shiquango pour une visite complète qui a démarré par le centre de post-récolte.



L'association Winak

La production complète de fèves est actuellement de 140 tonnes, dont 60 labellisées Bio et 80 conventionnelles et de qualité identique.

Le baba obtenu après l'écabossage est récolté dans des bacs plastiques pour

une durée maximum d'une à deux heures.

Les bacs sont transportés rapidement au centre de fermentation. Le système est celui de 3 bacs en escaliers.

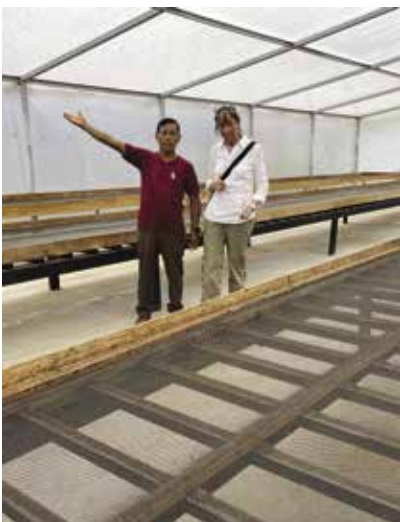


Mario Shiquango

- Les graines resteront 2 jours dans un premier bac sans être remuées et la température montera à 22°.

- Ensuite elles seront transvasées dans la seconde caisse pour un jour en étant brassées deux fois par jour afin de pouvoir passer aux deux derniers jours dans la caisse trois. Toujours remuées deux fois par jour pour atteindre une température de 50°C. Une durée de 5 jours avec une méthode inversée pour les températures ! J'avoue que la découverte de cette technique qui va à l'encontre de celles habituellement utilisées était pour le moins surprenante. Mais depuis notre première visite je ne m'étonne plus de rien !

- Le séchage prendra 10 à 15 jours suivant la météo.



Le séchage

Le résultat final est pourtant réussi ce qui une fois de plus a été une agréable surprise.

Ici aussi tous les procédés employés dans les cultures sont biologiques.

Nous avons aussi visité des plantations cultivées par les paysans faisant partie de l'association.



Cabosses national Roco

Dans cette région d'Amazonie, Napo, les habitants natifs indiens parlent le Kichwa et ne comprennent pas tous l'espagnol. La majeure partie des Equatoriens sont principalement issus du métissage entre les Espagnols et les Indiens natifs.

Notre troisième visite est celle de la célèbre **société Kallari** qui est implantée au centre de Tena. Cette société fabrique également son chocolat sur ce site et c'est un bel exemple de "Tree to Bar".



Société Kallari

Kallari travaille avec 324 petits producteurs qui possèdent chacun des petites parcelles d'environ un hectare.

Ce sont tous des associés de Kallari.

95 % sont des Indiens natifs et 5 % des locaux. Ce sont les femmes qui sont propriétaires des terrains. Tous les cacaos encore conventionnels sont en passe de devenir organiques. Les autres sont certifiés Bio par BCS.

La production est aussi Fair Trade pour l'aide donnée aux petits producteurs.

Le Président Carlos Pozo qui nous a accueilli avait gardé précieusement le trophée de mai 2013 gagné par Kallari pour sa tablette d'Amazonie.



Carlos Pozo

Ce concours de la "Meilleure Tablette d'Equateur" fût organisé par Planetgout à Paris. Lucia Espinosa et moi-même avons participé activement à cet événement.

Après cette introduction nous avons fait la rencontre de notre guide Giovanni Greta et nous démarrons par la visite du centre de fermentation.

Le système de production est très différent par rapport à nos deux précédentes visites et nous est familier. L'organisation des récoltes se fait par 5 chemins ou circuits pour acheter le baba aux petites productrices. Chaque jour un circuit différent est effectué pour acheminer rapidement les graines et leur mucilage, issus de l'écabossage, vers le centre de fermentation.

Les bacs en bois neutre de "laurel" sont placés en escaliers de quatre étages.

Bac 1, deux jours de fermentation anaérobie et montée de la température jusqu'à 49°C pour les bacs 2, 3 et 4, un jour chacun donc cinq jours au total.

Les contrôles sont journaliers et pour la phase aérobie le brassage se fait une fois par jour.



L'équipe Kallari

Si le résultat escompté n'est pas obtenu on ajoutera un sixième jour.

Le séchage peut durer un mois en cas de pluie presque continue et si tout se passe bien de 7 à 8 jours. Les graines sont étalées sur des planchers en bois couverts de mailles plastiques. Système parfait pour une bonne circulation de l'air. Le séchage est toujours naturel à l'exception d'un séchage électrique non polluant en cas d'intempéries.



Le séchage

Il y a quatre origines de cabosses : 60 % de Nacional Arriba, 33 % de mélange de Trinitario Nativo avec un peu de Forestaro et 7 % de Criollo Porcelana (voir fin de l'article).



Nacional Arriba



Criollo

Les fertilisants naturels sont issus principalement des cabosses vides.

Il y a une autre culture importante et en plein essor : la vanille. Nous avons assisté à une partie du travail de post récolte de la gousse verte à la gousse noire. Toutes les étapes de transformations peuvent durer jusqu'à huit mois !

Kallari a de nouveaux projets comme une boisson au rhum, vanille et chocolat ainsi que des glaces et sorbets.

Nous terminerons notre visite par la superbe petite **plantation de Madame Maria Tapuy**, qui appartient à la communauté Nucanchi. Son chakra fait un hectare. Parmi les arbres du cacao, nous avons découvert une grande variété de fruits comme les goyaves, guanabana, anone et papayes et des herbes aromatiques principalement le guayusa. Sans oublier les arbres à bois comme le cèdre et le laurier.

On retrouve également la cannelle, l'ail sauvage, le curcuma, l'achotillo, le manioc et la vanille. La vanille met environ trois ans à pousser et est récoltée deux fois par an.



Maria Tapuy

J'ai accepté de me faire tatouer le visage avec des signes peints à la main à l'aide de l'achiote, une épice très utilisée dans la cuisine équatorienne pour colorer les aliments (similaire au curcuma). Ce rite ancestral des Indiens me procurerait bonheur et beauté !



L'achiote



Nico tatouée

Nous retrouverons l'équipe de Kallari dans quelques jours à Guayaquil où nous découvrirons la gamme complète de leurs produits.

Nous avons quitté notre guide de ProAmazonia, sachant que nous retrouverons cette équipe également le 19 juillet à Guayaquil pour Chocao le salon professionnel du Chocolat.

En restant le long de la rivière Napo nous sommes allées la rencontre de la faune et de la flore Amazonienne au sein de la forêt tropicale afin de découvrir une autre facette de ce bel écosystème.



Papillons amazoniens



Palmier socrata exorrhiza

Le temps est venu de repartir pour Quito et de prendre l'avion pour Guayaquil. Nous allons retrouver nos amis de ProAmazonia et les principaux planteurs avec lesquels travaille déjà le Cercle du Cacao, (voir les enquêtes récentes sur l'Equateur CCMG 506 et 507), sans oublier Kallari et les planteurs de Palanda. Tous réunis au dernier étage de l'hôtel Hilton pour le Salon du Chocolat Chocao de 3 jours.

Une des thématique importante du Salon de Chocao à Guayaquil en ce mois de juillet 2023 était centrée sur l'urgence de trouver des solutions pour remédier à la déforestation causée par des plantations de cacaoyers. De nombreux stands proposaient des pistes concrètes pour éviter ou limiter la déforestation.

Les thèmes des conférences abordaient principalement les sujets du moment "le règlement EU 2023" et les solutions pour y répondre favorablement.

Une coopération entre l'Allemagne GIZ, l'EU, la République d'Equateur et el Gobierno del Equateur déjà sur place proposait de multiples solutions au niveau de son stand.

La Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) travaille en Équateur depuis 1962.

En Équateur, les principales activités de la GIZ se situent dans le domaine de l'environnement et des ressources naturelles. La GIZ propose des programmes pour la conservation de la biodiversité, des forêts et des sources d'eau en réunissant les gouvernements locaux, les instituts de recherche et la société civile. Il promeut également des projets de recherche communs entre les universités équatoriennes et allemandes. La GIZ soutient en outre les stratégies nationales de protection de l'environnement et de lutte contre le changement climatique. Ces mesures ne protègent pas seulement la biodiversité : de nombreuses communautés ont augmenté leurs revenus grâce aux soutiens reçus. De plus, les projets aident les petits agriculteurs à utiliser de bonnes pratiques agricoles. Cela se traduira par des chaînes d'approvisionnements durables et contribuera à préserver les écosystèmes.

ProAmazonia exposait également son programme d'exception de protection durable sans déforestation.

Le stand de Kallari nous a permis de mieux déguster les différents produits vendus sur le marché Equatorien au travers de petites échoppes dans les galeries artisanales du pays. On les retrouve aussi à l'exportation en Allemagne et en Suisse.



Toute la gamme était exposée dont les plus célèbres tablettes Bio de 70 gr à 70 %, 75 % et 85 % de cacao. Celle de 75 % avait remporté à Paris le prix de la meilleure tablette d'Equateur (Planetgout mai 2013)

La gamme classique "Sacha" de mini barres de 50 gr est composée d'un assortiment de 14 recettes différentes. Sans oublier la tablette "Dulce Amor" dernière de la gamme "Sacha".

Un stand concernant la partie sud de l'Amazonie à l'origine du cacao, Palanda, a accaparé toute notre attention.

Famille de la tribu Numbala



Une famille présentant la tribu Numbala de l'Alta Amazonia, composée d'un couple et de leur petite fille exposaient leur production locale. Les fèves et cabosses de leur petite plantation ainsi que le chocolat sous forme très artisanale de bloc à gratter étaient présentés sur une table typiquement et simplement décorée.

Les cabosses exposées sont petites, jaunes et lisses. Nous avons reconnu celles que nous avaient montré Carlos Pozo (Kallari) qui venaient de cette région d'Amazonie. Ces cabosses jaunes et très petites de Porcelana natifs (comme on les appelle), sont hybridées avec du Nacional et contiennent encore des fèves blanches réparties d'une manière aléatoire au niveau des cabosses. C'est vraiment passionnant. Nous sommes repartis avec quelques kg d'échantillons et une petite cabosse mystère ! D'après mon cut-test on peut déjà parler d'une moyenne de 6 % de fèves très blanches.

Dans mes bagages de retour c'est ajouté comme à chaque voyage une valise d'environ 10 kg d'échantillons de fèves dont je vous dévoile certains résultats. Les analyses en laboratoires pour le cadmium des 4 échantillons donnent une moyenne de 0,24 mg/kg (la norme actuelle en vigueur en Europe est de 0,80 mg /kg, cf CCGM 504 sur le Cadmium). Le taux d'humidité varie entre 5,5° et 6,5 ne dépassant donc pas le 7 °maximum.



A suivre ! Dans une quatrième partie : "Palanda l'origine des premiers cacaoyers du monde". ■



Forêt primaire

Je suis rentée au pays pleine d'espoir ayant constaté que les raisons pour lesquelles je me battais depuis 25 ans faisaient enfin leurs entrées dans l'air du temps. J'espère qu'il n'est pas trop tard pour rétablir un meilleur équilibre afin de diminuer au maximum l'empreinte carbone dans les plantations de cacao.



Cabosse mystère

Fèves fermentées de la cabosse mystère



BIBLIOGRAPHIE

- Le Figaro : Cacao, soja, café...Interdiction d'importé dans l'UE des produits contribuant à la déforestation
- Quelle est l'empreinte carbone du chocolat ? Article Sami le 11 :10 :2022
- La déforestation amère du Chocolat : Estelle Higonet, Marisa Bellantonio et Glenn Hurowitz
- Changement climatique et agriculture : Cirad Février 2015
- Les Enquêtes du Cercle du Cacao dans Chocolat et Confiserie Magazine
- Règlement UE 2023/1115 du Parlement Européen et du Conseil du 31 mai 2023.
- Carnets de voyages de Nico Regout.
- ProAmazonia : Programme de production durable sans déforestation
- Programme ZIG, coopération Allemagne/Equateur