

Par Nico Regout et le Cercle du Cacao
avec le soutien de Raoul Boulanger,
chocolatier torréfacteur

À l'instar de nombreux pays producteurs, la Colombie cultive différentes variétés de cacao, dont des variétés hyper-productives. En organisant un concours de cacao ciblant spécifiquement le public bean-to-bar et les petits producteurs, fait-elle le choix de préserver les variétés natives ? Est-ce compatible avec le désir de devenir premier producteur mondial de cacao "fino de aroma" ?

LA COLOMBIE :

RESPECT DES VARIÉTÉS NATIVES OU NOUVELLES PLANTATIONS DE CACAOYERS HYPER-PRODUCTIFS ? AURONS-NOUS LE CHOIX ?



J'ai été séduite par le cacao colombien lors d'un court voyage dans la superbe région de Pereira, paradis des caféiers, où j'ai découvert dans une vallée perdue la "Granja Luker", petit paradis du cacao. Il s'agit d'un centre de recherche fondé en 1962 par CasaLuker (entre-

**Culture Intégrée
Granja Luker**

prise familiale colombienne vieille de plus de cent ans, spécialisée dans la production et la commercialisation de cacaos fins). La visite de cette grande propriété servant de modèle pour les planteurs, m'a permis d'avoir un aperçu des différentes variétés natives et hybrides cultivées en Colombie. Les plantations sont des modèles d'ensemencement respectant la biodiversité en plantant des cacaoyers, des arbres fruitiers et des grands arbres.





Cacao Hunters

À la suite de ce premier voyage je me suis mise à l'étude des 4 principaux terroirs colombiens (voir "Sur la Route du Cacao : la Colombie", Chocolat et Confiserie Magazine n°470), en tenant compte des différentes variétés exploitées et des tests en laboratoire. Mon intérêt s'est porté sur la région de Tumaco. La situation géographique de ce cacao Narino, au bord de l'océan Pacifique et à côté de l'Équateur, dans les forêts sauvages tropicales, avait tout pour me plaire. Les analyses de teneur en cadmium donnaient, pour cette région, de bons résultats (contrairement à d'autres terroirs colombiens).

Dans ce terroir existe un mélange de variétés Criollo et Trinitario natives, ainsi que des hybridations naturelles qui ont donné naissance à des Trinitario dont les valeurs organoleptiques sont caractérisées par la fraîcheur d'une belle acidité, aux notes fruitées et florales. J'avais bon espoir de m'y rendre même si la région était classée parmi les zones à haut risque.

Début juillet 2015, je reçois de Claudia Egurrola, chargée des exportations du bureau ProColombia de Paris, le mail suivant :

« ProColombia Paris, bureau commercial attaché à l'Ambassade de Colombie en France, qui a pour mission de promouvoir les exportations colombiennes, a le plaisir de vous inviter à participer en tant que membre du jury au concours Cacao de Oro. Ce concours, qui aura lieu du 16 au 18 septembre 2015 à Bogotá, est le 3^{ème} concours national de cacao fin et d'arôme visant à distinguer les meilleurs cacaos produits par

les organisations de producteurs colombiens.

Cet événement est organisé en partenariat avec Swisscontact, fondation suisse de coopération pour le déve-

loppement technique et organisation indépendante qui promeut le développement de l'économie locale en intégrant une perspective sociale et environnementale. En raison de votre expertise dans le secteur du chocolat, nous serions honorés de vous compter parmi les membres du jury pour cette édition. »

En acceptant cette invitation je m'embarquais pour une semaine très chargée. L'invitation à Bogota, comme membre du jury, n'était en fait qu'une partie de ce qui allait être ma deuxième mission colombienne. Le mail suivant m'annonçait comme membre international du jury du Concurso Nacional de Cacao Fino y de Aroma, appelé : Cacao De Oro. Ce concours vise à distinguer les meilleurs cacaos fins et d'arômes produits par les organisations de producteurs colombiens. Au programme : journée de dégustation, sélection de fèves, remise de



Le jury International

prix, rondes des affaires ou business meeting pour les acheteurs de cacaos fins (à l'exclusion des gros brokers de l'industrie du cacao), inauguration de la Casa De Chocolate et visites de plantations et fermes en compagnie de producteurs à Tumaco.

Je me suis intéressée aux deux associations qui sont à la source de cette invitation pour mieux comprendre ce projet colombien : ProColombia Paris est l'organisme de Promotion des exportations du cacao vers l'Europe

LA GRANDE ALLIANCE POUR LE CACAO

« La "grande alliance pour le cacao", un projet mené par ProColombia qui regroupe une vingtaine d'acteurs des secteurs publics et privés, a ainsi mis en place des mesures et programmes visant à positionner le cacao colombien à la fine saveur et au fin arôme au niveau mondial ; augmenter les superficies des cultures ; et améliorer les conditions actuelles de culture de cacao. Avec la "grande alliance pour le cacao" le gouvernement investit dans un programme intégral de recherche, développement, formation, traçabilité, certification et aide à l'export avec pour objectif de devenir leader dans la production mondiale de cacao de qualité ! »

et aussi de l'investissement étranger direct dans ce secteur de l'économie. Swisscontact, qui travaille dans différents champs d'action dans 5 départements colombiens : Narino, Santander, Bolivar, Arauca et Norte de Santander. Leur but final est d'améliorer les revenus des producteurs de cacao, au travers d'une meilleure production et de l'exportation de cacaos fins. Pour ce faire, ils ont mis en place quatre leviers :

- l'assistance technique et l'amélioration de la productivité,
- le follow-up de la qualité du traitement post-récolte,
- la création de capacités administratives, financières et commerciales dans les organisations,
- et enfin la promotion et l'articulation de la commercialisation internationale.

J'ai pu constater, suite aux différentes rencontres avec des membres de Swisscontact, leur bonne volonté de respecter les cacaos natifs et de veiller au bon choix des variétés de cacaoyers à réimplanter. Leur collaboration avec les autorités colombiennes est récente. Elle remonte à deux ans seulement, mais est déjà bien implantée et très prometteuse.

Le concours Cacao de Oro est une initiative soutenue également par le Programme gouvernemental de Transformation Productive du Ministère de Commerce Extérieur, Procolombia, Fedecacao, la Red Cacaotera, l'ambassade de Suisse – SECO, USAID, et UNODC, parmi d'autres.

Le jury du concours, composé de 9 membres, s'est réuni, dès le matin du 17 septembre dans les locaux du laboratoire central de la Oficina de Calidad de Café ALMACAFE SA. Nous sommes reçus par Rodrigo Alarson, ingénieur chimique, maître des lieux et membre du jury.

Les membres du jury pour la finale nationale étaient au nombre de 6 Colombiens et 3 internationaux : Santiago Peralta, fondateur de Pacari (Équateur), Mayumi Ogata, fondatrice de Cacao Hunter (Japon), et moi-même, Nico Regout, fondatrice du Cercle du Cacao (Belgique).

Après une vérification des critères d'évaluation, le jury s'est mis au tra-



Les aventuriers



Corpoteva

vail. Nous devons sélectionner les 3 meilleures plantations de cacao parmi les dix planteurs-producteurs finalistes. 250 planteurs s'étaient présentés, appartenant à 150 organisations issues de 22 départements de Colombie. On pouvait déjà considérer les finalistes comme 10 gagnants ! Les fèves ont été transformées en couverture à 70% par Mayumi Ogata, grande professionnelle du bean-to-bar et de l'analyse sensorielle, déjà

journée de conférence pour les planteurs, journalistes et autres invités qui s'est clôturée par la remise des prix du concours. Parallèlement, les acheteurs participaient à une business table qui avait pour particularité de mettre en contact les acheteurs internationaux bean-to-bar avec des planteurs, coopératives et associations locales. Il est important de noter l'absence volontaire de la grande industrie du chocolat, ce qui m'a fait

Complétaient cette liste les deux belges Benoît Nihant et Nico Regout. Lors de ce business table, je me suis fortement intéressée au cacao en provenance de Tumaco et Huila. Les rendez-vous étaient parfois trop courts, mais j'ai pu y faire de bonnes rencontres, dont certaines se sont poursuivies au Salon du Chocolat de Paris. En fin d'après-midi, le jury et les sponsors se sont rassemblés pour décerner les prix de cette 3^{ème} édition du Cacao de Oro. Le Cacao d'Or fut décerné à l'association Guardabosques de la Sierra de Santa Marta, Magdalena. L'Argent et le Bronze étaient respectivement la Corpoteva de Tumaco, Narino, et Asobosques de Bagre, Antioquia. Ensuite s'est ouverte la Foire du Chocolat, où des entreprises nationales et internationales ont eu l'occasion de proposer leurs produits de qualité.

Mon séjour colombien s'est poursuivi avec la visite du terroir de Tumaco, en compagnie de quatre aventuriers :



Séchage naturel sous bâche

récompensée par de nombreux awards à Paris et à Londres.

Dégustation à l'aveugle, accès aux fèves et à la liqueur de cacao correspondant aux échantillons sur demande. Après délibération, les trois médaillés ont été sélectionnés pour la remise des prix du lendemain. Cette journée, très productive en expérience sensorielle et rencontres professionnelles de haut niveau s'est clôturée par la traditionnelle photo de groupe. Le lendemain voyait se dérouler une

penser à un choix mettant en avant les petits producteurs.

Parmi les participants, j'ai retrouvé le bean-to-bar anglais Willie Harcourt-Cooze (Royaume-Uni), Maya Granit (États-Unis), nouvelle venue dans le négoce de fèves, Marcela Panameno (France), attachée de direction chez Bernachon, et deux chocolatiers souhaitant se lancer dans le bean-to-bar : Martin Mayer (Autriche) et Raoul Boulanger (France) qui a, suite à ce voyage, commencé sa ligne de chocolats de la fève à la tablette.



Vainqueur du Cacao de Oro 2015

peu longue, les résultats des tests généraux en laboratoire donnent pour ces fèves de très bons résultats. Nous avons également pu visiter les plantations de Corpoteva et y partager un plat colombien traditionnel, le sancocho, en compagnie des producteurs. S'il est à noter qu'il y a près de 10% d'hybrides hyper-productifs, la grande majorité des variétés qui y sont cultivées sont des hybrides natu-



Bac de fermentation



Fermentation contrôlée

Maya, Marcela, Martin et Raoul, encadrés par une équipe de Swisscontact, dont le coordinateur général du projet cacao, Miguel Angel Pérez Beltrán.

Nous avons visité le centre de traitement post-récolte de Corpoteva, lauréat d'argent du concours 2015. Après une fermentation de 7 jours, les fèves y sont séchées naturellement. Même si cette fermentation peut sembler un

reels, cacaos natifs de la région. Il sera important d'empêcher la prolifération des hyper-productifs et de veiller au maintien des variétés anciennes. Au cours de notre promenade au travers de la forêt, nous avons pu constater une grande biodiversité végétale et des parcelles de culture ne dépassant pas, en moyenne, 1,5 hectare par propriétaire.



Cabosse native

En conclusion, je souhaiterais mettre en évidence le haut niveau de transparence de la politique liée à l'évènement, qui a en outre mis l'accent sur le segment de marché du bean-to-bar et des variétés hybrides naturelles, mélanges de Trinitario et de Criollo. Il existe une véritable possibilité de traçabilité, tant au niveau des variétés que des possibilités de choix et de proportions de cultivars utilisés dans les plantations.

On remarque une proportion de variétés natives beaucoup plus élevées dans le département de Narino. Il ressort de mon voyage en Colombie le sentiment d'une réelle volonté de permettre aux variétés natives de trouver une valeur économique dans le bean-to-bar. Le respect de la biodiversité y est fort marqué, avec des plantations agroécologiques, où l'aspect sylvestre est fort présent.

L'excellence du cacao de Tumaco a été officialisée le 28 octobre 2015 au Salon du Chocolat de Paris par la remise d'un International Cocoa Award. Sur 146 échantillons venant de

35 pays, 50 ont été sélectionnés pour leurs qualités organoleptiques, leurs diversités géographiques et leurs variétés génétiques identifiables.



Des 50 échantillons finalistes, 17 International Awards ont été délivrés, dont un pour la Colombie.

« Créés à l'initiative du Salon du Chocolat, du Cirad et de Bioversity International, les International Cocoa Awards ont pour vocation de :

- récompenser les producteurs de cacaos de grande qualité ;
- faciliter les liens de collaboration entre producteurs de cacao de qualité et les chocolatiers ;
- faire prendre conscience à tous les acteurs de la filière cacao de la qualité, de la diversité et de la richesse des origines du cacao ;
- stimuler la capacité des pays producteurs à rechercher, évaluer et produire des cacaos de qualité. »

Toutefois, je ne peux être d'accord avec les chiffres avancés d'une production de 100% de cacao fino de aroma pour la Colombie, puisque l'on sait que certaines régions cultivent des hybrides tels que le CCN51 et l'ICS 95, parent du précédent, à hauteur de 30 à 50% de leur plantation. Il serait peut-être bon d'établir une définition de fino de aroma, et de faire attention aux pollinisations croisées. Le cacaoyer est un arbre infidèle ! Ce qui est certain, c'est que les différents terroirs de Colombie vont apporter une valeur organoleptique complémentaire aux variétés qui y sont plantées.

Cet événement montre également que s'il existe une volonté, un choix de commencer à faire les choses en bonne et due forme, les variétés natives peuvent être mises à l'honneur et ainsi moins souffrir de la concurrence des variétés hyper-productives. Comme dans les précédentes enquêtes réalisées par le Cercle du Cacao, nous devons attendre quelques temps et voir si ce choix perdurera, ou si la tentation du profit court-terme dépassera la bonne volonté et le désir de respect des variétés natives. La Colombie possède un éventail de terroirs et de variétés énorme, qu'il serait dommage de voir anéantis. Nous reviendrons prochainement avec un nouvel article sur la Colombie, afin de découvrir le choix qu'auront fait les décideurs colombiens.



Un cacaoyer infidèle

Je tenais enfin à remercier Patricia Forera de Swisscontact, notre organisatrice et interprète qui nous a accompagnés tout au long du voyage, et l'UNODC, le bureau des Nations-Unies contre la drogue et la criminalité, en la personne de Felipe Rojas, qui était chargé de la protection de notre groupe lors de ses déplacements. ■



Un éventail de variétés colombiennes