



“Le Brésil : berceau du cacao, terre de paradoxes

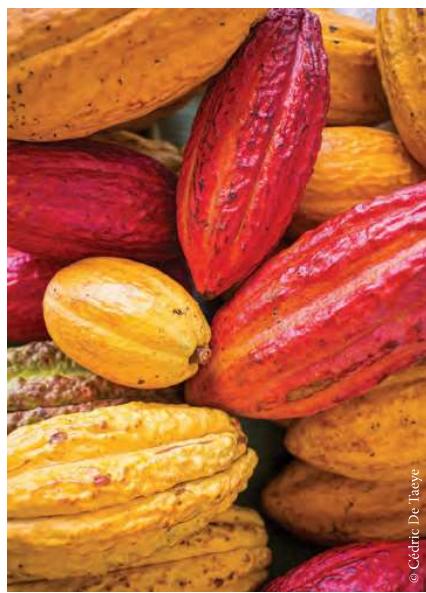
OÙ MÈNERONT LES INNOVATIONS ?”

Par Mathieu Bours, Le Cercle du Cacao avec la collaboration de Cédric De Taeye, ingénieur agronome

En 2007, Nico Regout était partie à la découverte du Brésil, terre immense et berceau des cacaos. Presque dix ans plus tard, il semblait opportun de retourner voir les avancées tant dans le domaine des systèmes de culture et des types de variétés cultivées que des pratiques de traitement postrécolte et du développement des filières de transformation locales.

En 2007 déjà, il apparaissait que le Brésil était un pays où cacao bulk et cacao fin pouvaient co-exister. Deux marchés différents se côtoyaient, avec d'une part un produit de masse et une production de chocolat désodorisé à l'intention du marché sud-américain, et d'autre part une production de cacao fin pour un marché de niche.

Aujourd'hui, on constate au Brésil les mêmes tendances générales, mais avec l'objectif certain de redorer le blason cacaoyer du pays. On y cultive toujours des variétés moins aromatiques que dans les pays voisins que sont le Pérou, l'Équateur, la Bolivie ou le Venezuela, mais l'implémentation de nouvelles pratiques nous rappelle haut et fort que les cacaos Forastero sont loin d'être tous destinés au marché de masse. En effet, le terme Forastero regroupait à l'origine tous les cacaos 'non-Criollo', qu'il conviendrait aujourd'hui de remplacer par des termes plus spécifiques.



Par à milieu de variétés cultivées

De l'arbre aux tablettes, on assiste à trois aspects d'améliorations fondamentales des pratiques. Tout d'abord, l'intérêt du système de culture de type 'cabruca', le long de la Costa de Cacau permet de préserver la forêt atlantique - l'une des forêts les plus menacées du monde - et pourtant d'augmenter la production en cacao du pays.

Ensuite, le développement de nouveaux hybrides à partir de variétés locales, tant par les organismes fédéraux (CEPLAC) que les planteurs eux-mêmes, à la recherche de variétés résistantes aux maladies et dont le potentiel organoleptique reste d'une qualité supérieure.

Enfin, la recherche de perfectionnement du traitement postrécolte des cacaos fins, afin de permettre au potentiel organoleptique de s'exprimer de la meilleure façon possible, réduisant les pertes des planteurs de cacao fins qui souvent voient leur cacao fin endommagé d'une manière ou d'une autre et devant dès lors être vendu comme cacao courant.

© Cédric De Taeye

ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO



Perroquet brésilien

Cette enquête du Cercle du Cacao explore les trois facettes du développement de la culture cacaoyère dont nous avons pu être témoins dans l'état de Bahia. Il sera intéressant d'également visiter par la suite les autres régions cacaoyères, telles que le Pará, avant de pouvoir tirer des conclusions à l'échelle nationale.

1. LE SYSTÈME DE CULTURE CABRUCA

En arrivant à Ilhéus, capitale du cacao d'où partaient auparavant les bateaux chargés de fèves, on ne peut que constater l'importance de la culture cacaoyère dans la vie quotidienne. Cabosses-poubelles et cabosses-cabines téléphoniques ponctuent le paysage et les fruits du cacaoyer sont déclinés sous toutes les formes : aimants, statues, porte-clés, etc.



Cabosse-poubelle

Pourtant, lorsque l'on s'aventure le long des routes qui partent de la ville, il est difficile de penser que tout le couvert forestier que l'on voit cache des plantations de cacao.

Cet aspect sylvestre, donnant l'impression que la forêt atlantique – Mata Atlântica – est encore bien présente, provient du type de culture traditionnel appelé cabruca.

Le terme « *cabruca* » semble être forgé à partir du terme portugais « *brocar* », qui par contraction a donné « *cabrocar* » et « *cabrugar* », « venir tailler la forêt ».



© Céline De Teyse

Structure Cabruca

Véritable élément paysager rappelant une forêt, la cabruca est un système agricole extensif, dans lequel les cacaoyers sont plantés sous le couvert d'arbres fruitiers et de grands arbres indigènes. Le sous-bois fut partiellement défriché afin de donner de la place aux cacaoyers qui peuvent, sous l'ombre protectrice des grands arbres de la forêt d'origine, s'épanouir sans craindre les rayons trop directs du soleil.

Malgré des incitations gouvernementales dans les années 1960 promouvant les systèmes de monoculture, plus productifs, les planteurs ont préféré conserver ce mode de culture plus ancien.

Plusieurs études ont montré que les cabruca possèdent une diversité structurelle et végétale plus élevée en comparaison avec d'autres systèmes agricoles. En effet, les cabrucas jouent un rôle de zone tampon entre les espaces de forêt conservés et protégés, et les espaces cultivés : elles permettent également un rapprochement entre le développement de nouvelles techniques agricoles et l'amélioration des politiques de conservation en matière de biodiversité.



Cabruca "paysage"

Les intérêts majeurs de la présence d'autres arbres dans les plantations souvent cités par les planteurs sont : la production de nourriture, de bois de chauffe, d'essence forestière, et quelques applications médicinales.

On y retrouve en effet plusieurs arbres d'ombrage, que celui-ci soit permanent (*Leucaena laucocephala*, *Gliricidia sepium*, *Erythrina spp*, *Albizia spp*, *Parkia javanica*) ou non (bananier, plantain, *Xanthosoma spp*, *Colocasiao spp*, *Cajanus cajan*, papayer, manioc, ricin).

Ce type de plantation permet à la fois de générer des rentrées financières variées pour les producteurs, de conserver les quelques enclaves de forêt primaires restantes et de conserver ainsi des espèces animales et végétales endémiques à cette région du monde. Cet « *écosystème du cacao* » ainsi créé rend perméables les zones agricoles, en permettant aux espèces de passer d'une zone protégée à l'autre : on parle de « *maillage vert* ».

Attention toutefois : la cabruca n'est pas une panacée que l'on peut appliquer à n'importe quelle région cacaoyère. En effet, les espèces indigènes des forêts primaires tropicales y sont quand même moins présentes, et chaque modification dans la structure de la forêt (primaire ou secondaire) induit une diminution de sa capacité à stocker le dioxyde de carbone que nous émettons.

De plus, dans des régions plus propices aux maladies cryptogamiques, la cabruca s'avère inadéquate : son couvert végétal plus important et la circulation d'air qui y est réduite favorisent le développement de ce type de maladies. Il est donc illusoire et inefficace de vouloir transposer ce système – moins rentable économiquement – à toutes les régions de culture

ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO

cacaoyère. Toutefois, nous restons convaincus de son utilité et nous privilégierons toujours les producteurs de cacao cultivant leurs arbres de manière extensive et éco-responsable.

2. LES VARIETES DE CACAO A BAHIA

L'introduction du cacao dans la région bahiana du Brésil date de la fin du 17^{ème} siècle. Cette région présente en effet à la fois des conditions de culture et de sol idéales et un climat propice, ce qui la prédisposait à accueillir les variétés Pará, Comum et Scavina originaires du haut bassin amazonien. Dès le milieu du 18^{ème} siècle, quelques barons du cacao, ou coroneis, régnait en maîtres sur de grandes plantations en culture extensive. Le Brésil s'est vu projeté à la seconde place des producteurs de cacao au monde, mais les tensions sociales au sein des fazendas, entre travailleurs et coroneis, n'en étaient que plus intenses.

Le Brésil a longtemps été considéré comme un producteur de cacao de masse, au profil organoleptique peu intéressant. La région d'Ilhéus devint en effet une plaque tournante du marché du cacao et le cacao brésilien Amelonado fut envoyé en Afrique de l'Ouest dès 1880. Or, aujourd'hui, nous avons pu témoigner du développement d'un marché brésilien pour les cacaos fins, ou du moins des cacaos ayant un profil aromatique intéressant et plus complexe que les cacaos africains classiques d'aujourd'hui.

Lorsqu'en 1989, la maladie du Balai de la Sorcière fut introduite dans l'État de Bahia de manière intentionnelle, le CEPLAC (Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira) et le CEPAC (Centro do Pesquisas do Cacau) ont commencé une politique d'éradication du champignon concerné. La maladie, causant une prolifération dégénérante des jeunes feuilles, fait ressembler ces dernières à des balais de sorcières. Le CEPLAC, agence gouvernementale de recherche en cacao avait été créée en 1957 dans l'objectif de soutenir le secteur cacao national. Malheureusement, le champignon causant la maladie, Moniliophthora perniciosa, est à l'origine de l'effondrement de la production brésilienne au début des années 1990 et reste encore aujourd'hui une cause majeure de perte de production pour les planteurs bahianais.

Le CEPLAC développa en urgence une série de variétés hybrides et résistantes à la maladie, qu'il a distribuée de manière payante aux agriculteurs. Malheureusement, l'urgence est mauvaise conseillère : un manque de temps et de tests a empêché le CEPLAC de savoir que ces hybrides étaient auto-incompatibles, et donc ne pouvaient porter des fruits en culture mono-variétale. Après cinq années de soins,

les arbres restaient sous forme végétative sans que l'on puisse voir se former des cabosses. Ce n'est qu'alors qu'une deuxième génération d'hybrides résistants et auto-compatible vit le jour, permettant d'espérer un retour de productivité dans la région pour les planteurs bahianais. Hélas, beaucoup d'entre eux n'ont pas eu les moyens d'attendre, alimentant tristement les statistiques d'abandon de fermes, voire de suicide.



Balai de la Sorcière

On trouve aujourd'hui au Brésil des cacaos que l'on peut classer en trois catégories : les variétés natives, les hybrides naturels et les hybrides créés par l'homme. Les variétés que l'on appelle « *natives* » sont celles historiquement cultivées au Brésil : Comum, Pará, Scavina. Les deux premiers sont des Amelonado, alors que le troisième est classé dans le cluster des Contamana et principalement présent avec le SCA-6 et le SCA-12, possédant une résistance très élevée au Balai de la Sorcière.



© Cédric De Taeye

Notre visite au CEPLAC nous a permis de comprendre à quel point la résistance au champignon était importante – mais également en quoi le caractère résistant d'une variété de cacao n'était pas déterminant à long terme. En effet, le champignon évolue dans le temps et les variétés de cacao qui hier n'étaient pas résistantes au champignon pourraient demain être résistantes aux nouvelles formes de celui-ci.

Si la résistance des cacaoyers aux maladies reste bien l'intérêt de recherche principal du CEPLAC, on constate également un intérêt grandissant pour les variétés plus fines : le Pará, le Scavina et même le Catongo sont des variétés plantées à Bahia dont les arômes peuvent donner un chocolat fruité sans trop d'acidité ou d'amertume.



CEPLAC



Pará

© Cédric De Taeye

Afin de favoriser la sélection de clones d'intérêt agronomique (i.e. hauts rendements et résistance élevée aux maladies), les hommes ont réalisé des croisements, par le biais du CEPLAC d'abord mais aujourd'hui également par les planteurs eux-mêmes. On trouvera donc des clones CEPEC d'un côté, comme les CEPEC-1 et 10 (Catongo), CEPEC-2 à 9 (descendants de Criollo introduits à Ceylan en 1911), CEPEC-11 à 18 (sélections à partir de clones brésiliens) et CEPEC-19 à 42 (hybridations dirigées) et des hybrides propres à une certaine fazenda de l'autre. Les clones FL (Fazenda Leonlinda) sont par exemple des hybrides propres à la plantation du même nom.

D'autres hybrides importés sont également présents : TSH-1188, TSH-516, TSH-565, EET-397, et même du CCN-16 et CCN-51. Toutefois, ces derniers ne sont que très rarement vus en plantation de type monoculture comme on peut malheureusement en voir en Équateur ou au Pérou. Le Comum a muté de manière naturelle, pour donner deux Amelonado blancs : le Catongo et l'Almeida.

Le Catongo a attiré notre attention, grâce à ses fèves toutes blanches. « *Cacao mutant* », le Catongo est un cacao ne possédant pas les gènes exprimant la couleur des fèves. En effet, la couleur des fèves de cacao est déterminée par son patrimoine génétique, dans un locus contenant deux allèles : R, dominant et b, récessif. La reproduction sexuée du cacaoyer donne des individus pouvant porter quatre combinaisons d'allèles : RR, Rb, bR ou bb. Seule la combinaison bb, portant les deux allèles récessifs, exprime le phénotype 'blanc'. La présence d'un seul allèle R l'emporte, et exprime un phénotype 'rouge/violet' grâce à la présence d'anthocyanes. L'ensemble des fèves blanches des fameux Criollo sont donc de type bb, et toutes les autres fèves sont une des trois autres combinaisons : RR, Rb, bR. Toutes, sauf celles du Catongo : par mutation spontanée et ponctuelle, le locus déterminant la couleur des fèves a été supprimé et laisse donc des fèves immaculées. Extrêmement rare, ce type de mutation n'est cependant pas unique. On retrouve également l'Almeida, autre type de cacao non-Criollo aux fèves blanches. Fleurs blanches, jeunes feuilles de couleur Tea Green, fèves blanches : toutes liées aux gènes de couleur.



Catongo coupé

Ce développement de cacaos fins ayant des résistances aux maladies permet au secteur cacao de Bahia de lentement se redresser, malgré une saison 2015-2016 très difficile : la sécheresse fut intense et de nombreux arbres sont morts.

On constate également l'engouement de certains planteurs pour la création d'hybrides propres à leur plantation. Il s'agit d'un modèle dans l'organisation du traitement postrécolte. A la recherche d'un parfum floral ou fruité, de notes boisées ou acidulées, les hybridations permettent d'obtenir des cacaos plus résistants tout en conservant un potentiel organoleptique.

du Pérou, cet arbre est aujourd'hui cultivé pour ses fruits principalement au Brésil, mais également dans une moindre mesure en Guyane française. L'arbre peut mesurer dans la nature entre 15 et 20 mètres, mais est maintenu à 8 mètres en plantation. Avec une peau très douce et veloutée, ces fruits contiennent entre 25 et 50 graines entourées d'un mucilage généreux, aux saveurs intenses bien plus fruitées et florales que celles de la pulpe de cacao. Le fruit est récolté lorsqu'il tombe au sol et le traitement postrécolte est très similaire à celui des fèves de cacao. Plusieurs études montrent des effets antioxydants de ses graines et diverses utilisations potentielles pour sa pulpe. Une affaire à suivre !



Hybridations

On obtient par exemple un cacao à l'arôme subtil de rose en croisant un SCA-6 et du CCN-16. Les avantages sont clairs : un cacao résistant aux maladies, relativement productif, et aux saveurs complexes. Cependant, il faut garder prudence lors de la création d'hybrides à partir de clones eux-mêmes hybridés et hyper-productifs. De quelles garanties disposons-nous pour assurer une utilisation contrôlée, raisonnable et limitée des gènes de la famille des CCN ? Jusqu'à quel point peut-on faire passer l'intérêt organoleptique et agronomique avant la préservation des variétés natives ? La recherche de progrès et d'innovation et le développement de compromis sont des fins nobles en soi. Mais les risques liés aux moyens mis en œuvre pour y arriver doivent également être mesurés. Il conviendra donc toujours de rester attentif, prudent et vigilant lors de tels croisements !

On retrouve également à Bahia la culture du cupuaçu, non pas une variété de *Theobroma cacao* mais une espèce appartenant au même genre : *Theobroma grandiflorum* L. Originaire



Cupuaçu

© Cédric De Taeye

© Cédric De Taeye

ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO

Afin de permettre à ces nouveaux arômes de s'exprimer pleinement, il est toutefois important de contrôler au mieux les différentes étapes du traitement postrécolte, comme nous l'expliquons ci-dessous.

3. VERS UNE EXCELLENCE A CHAQUE ÉTAPE

Troisième et dernière thématique abordée dans cet article : l'élaboration de traitements postrécolte adéquats pour le développement d'arômes fins. Dans certaines fazendas, telle la Fazenda Leolinda de João Tavares, on voit naître l'idée selon laquelle « *chaque étape est l'étape la plus importante* ». Dans d'autres, comme chez Itacaré Chocolate ou la Villa Rosa, on voit apparaître des chaînes de valeurs intégrées : « *tree-to-bar* », littéralement « *de l'arbre à la tablette* » ce qui signifie une intégration depuis la récolte jusqu'à la production des tablettes.

L'objectif poursuivi est pluriel : une meilleure connaissance de la matière première, une valeur ajoutée qui reste dans le pays producteur, et l'amélioration des techniques chocolatières locales.

Le grand intérêt d'une telle filière est bien entendu la faible concurrence avec les autres producteurs de cacao et de chocolat, qui ne s'occupent pas de la filière complète. De plus, ayant un contrôle total sur chaque étape de traitement, de la plantation jusqu'au détaillant, les agents de la filière peuvent assurer une traçabilité de chaque produit. Il faut toutefois faire attention à un certain nombre de points si l'on souhaite voir ce type de modèle reproduit.

Les agents de cette filière doivent apprendre autant de métiers qu'il existe d'étapes dans la chaîne de valeur. Cela peut mener à des longues formations pour compenser le manque d'expérience de ceux-ci. Les différents standards de qualité variant en fonction du marché choisi (domestique ou international), il peut également s'avérer difficile de travailler à la fois sur les deux marchés.

Pour finir, il convient aussi de se positionner sur le marché d'une manière telle qu'elle n'induit pas une concurrence (avec les chocolats produits) envers ses propres clients (se procurant le cacao dans l'entreprise).

Chaque étape, depuis la récolte jusqu'à l'entreposage est essentielle au développement et à l'expression du potentiel organoleptique des cacaos. Il est donc très important que chaque travailleur, à chaque stade du traitement, soit au courant des différents critères de sélection de la tâche en question.

Lors de la récolte, les fruits à maturité doivent être triés en fonction des défauts éventuels qu'ils peuvent avoir. Les fruits considérés impropre au marché des cacaos fins sont récupérés pour le marché bulk. C'est également le

cas dans d'autres pays, et n'est pas spécifique du Brésil ! Dans certains cas, le 'cacao courant' acheté par les multinationales est en réalité le cacao jugé invendable par les planteurs. Cette importance est également accordée dans la culture de plusieurs variétés, afin d'éviter une plantation monovariétale.



Cacaoyer dans la Fazenda Leolinda

pour le marché fin. Le brassage du contenu des bacs toutes les 48 heures est indispensable. Il convient de contrôler en permanence la température des fèves et de goûter les fèves fermentées dès le quatrième jour afin d'éviter une surfermentation.



Bacs ronds de João Tavares



La Fazenda Leolinda

Lors de la fermentation, il est important de veiller à une répartition homogène de la chaleur. L'usage de bacs en bois permet d'éviter la formation de « *points chauds* » et de « *points froids* ». João Tavares, à Bahia, utilise même des bacs ronds : une technologie quasi unique au monde actuellement !

Cela permet de garder un cacao de qualité



Séchage

ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO



Séchage

Lors du séchage, la diminution de la teneur en humidité est critique : il convient d'obtenir une fève dont l'humidité ne dépasse pas 7%. Dans toutes les étapes subséquentes, ce taux devra être maintenu afin d'éviter toute contamination et/ou développement de moisissures.

Chaque étape est primordiale et peut, selon qu'elle est gérée convenablement ou non, provoquer le développement ou la perte d'arômes – et rendre un cacao exceptionnel ou médiocre. Il convient donc de rendre chaque étape la plus simple possible, afin d'éviter toutes les erreurs possibles, et de former les différents acteurs afin qu'ils soient conscients de l'importance de chaque étape.

L'importance de chaque étape est un concept que l'on retrouve également à la Villa Rosa, petit coin de paradis cacaoyer situé dans la région d'Itacaré. A moins d'une heure au nord d'Ilhéus, cette bâtisse a été rachetée par une riche américain il y a une trentaine d'années. Avec beaucoup de patience, un goût certain et des moyens colossaux, ce bienfaiteur discret a transformé une vieille maison coloniale en petit palais rose au cœur de la forêt bahianaise. Le grand domaine entourant la maison a été divisé en trois parties, rendant la visite intéressante pour tout type de visiteur. Premièrement, un jardin luxuriant présentant différentes espèces végétales locales et dans lequel serpente un petit ruisseau. Petit havre de paix qui mène, plus haut, à une seconde partie : une grande étendue d'eau aménagée rendant possible les sorties en kayak et la découverte d'un autre point de vue de la région. La troisième partie du domaine, située de l'autre côté de la route, est un immense jardin cacaoyer, entretenu avec soin et parsemé de points informatifs suivant un parcours didactique.

Les annexes à la demeure principale ont également été remises à neuf. L'une des dépendances a été transformée en micro-chocolaterie « tree-to-bar ». Cueillette, écabossage, fermentation en bacs cubiques et séchage sur le toit : tout y est. Le chocolat produit n'est pas des plus mauvais, grâce aux soins du personnel, qualifié et entreprenant.



Villa Rosa

Dans la pousada (maison d'hôte), on retrouve quelques chambres d'époque, un restaurant, et un bar dans lequel il est possible de savourer du miel de cacao (premier jus s'écoulant de la masse de fèves) agrémenté de cachaça. Un délice ! La Villa Rosa fait la part belle à l'éco-tou-

risme sans trahir la tradition cacaoyère de la région, et en respectant l'environnement.

Un autre exemple d'intégration verticale et de souci de la maîtrise de chaque étape est Itacaré Chocolate : une fabrique de chocolat fin située au sud d'Ilhéus et appartenant à la famille Landenberger. Au cœur d'une plantation « tree-to-bar », cette famille y produit du chocolat en maîtrisant l'entièreté du processus. La plantation est bien entretenue et conserve 15% de sa surface en zone non-exploitée (contre 5%, limite légale imposée à toute nouvelle exploitation cacaoyère). L'usine de transformation fait montre d'une grande modernité et de normes d'hygiène assurant au consommateur un chocolat de qualité. La gamme offre va des chocolats en barre aux pralines, en passant par la poudre de cacao, la liqueur, et le miel de cacao ou de cupuaçu congelés. Afin de pouvoir s'agrandir et augmenter leur production en diminuant les coûts d'une nouvelle usine, ils vont ouvrir une filiale dans la région de São Paulo, plus attrayante pour les PME grâce à des incitants légaux.

Enfin, nous ne pouvons pas parler des initiatives « tree-to-bar » au Brésil sans mentionner la chocolaterie AMMA. En sanskrit, le nom de cette entreprise signifie « maman », « mère », et symbolise la Mère Nature, l'énergie du cosmos. Ils se définissent comme défenseurs de la terre amazonienne, et plus particulièrement de la forêt atlantique. On peut lire sur chaque

tablette « AMMA. MÃE, AMAZONIA, MATA ATLÂNTICA. », comme une signature de l'intérêt porté à la protection des écosystèmes brésiliens. Ils produisent dans leur Fazenda Monte Alegre, à l'Ouest d'Ilhéus, un chocolat en contrôlant l'entièreté de la chaîne de valeur,

ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO

de la cueillette jusqu'à la commercialisation. Le volet marketing de la communication est donc exemplaire : reste à savoir si la chaîne de valeur est bel et bien tout ce qu'elle promet d'être.

Le modèle semble idéal, mais l'expérience sur le terrain nous montre souvent une image plus nuancée. Nous ne manquerons donc pas de les rencontrer lors de notre prochain voyage au Brésil.

Nous mentionnions plus haut le cupuaçu. Ces deux dernières entreprises nous ont fait goûter leurs deux tablettes à base de ce cousin du cacao : la tablette « *Theobroma Grandiflorum Cupuaçu 80%* » de AMMA Chocolate, et la tablette « *Cupuaçu Chopulaté fino 52%* » de Itacaré Chocolate. Malheureusement, contrairement à la pulpe fraîche, qui était très fruitée et agréable en bouche, les deux tablettes ne nous ont pas convaincus. Les notes herbacées sont omniprésentes, peu agréables bien que surprenantes. Plus de recherche et d'essais seront nécessaires avant de pouvoir proposer une tablette à base de cupuaçu qui pourrait rivaliser avec le cacao. Cependant, d'autres utilisations sont certainement à développer : beurre, cuisine, pâtisserie, boissons rafraîchissantes,...



Tablette AMMA Cupuaçu

CONCLUSION

De cet aperçu de l'évolution de la cacaoculture brésilienne entre 2007 et 2016, un constat est frappant : plusieurs des innovations, techniques et autres systèmes utilisés à Bahia pourraient être exportés vers d'autres pays producteurs.

Premièrement, la cabruca est un très beau système extensif de culture qui s'est développé

empiriquement dans l'Etat de Bahia. S'il est aujourd'hui interdit de transformer les rares zones de Mata Atlântica encore intactes en terres agricoles – même en système cabruca ; il pourrait être intéressant de s'inspirer de ce système plus respectueux de l'environnement lorsque l'on envisage de créer une plantation.

D'autres pays de la ceinture du cacao pourraient s'en inspirer afin d'endiguer la déforestation continue des forêts équatoriales restantes, tant en Amérique du Sud qu'en Afrique ou en Asie.

Attention toutefois : la cabruca n'est pas utilisée partout au Brésil. Comme on peut le voir sur la photo suivante, système agroforestier traditionnel et monoculture se côtoient de très près.



Pano Monoculture VS. Agroforesterie type "cabruca"

Ensuite, le rapprochement des recherches, longtemps opposées, de développement de souches de résistances aux maladies d'une part et de profils organoleptiques intéressants d'autre part.

On constate un revirement dans les études du CEPLAC. Bien sûr, la résistance aux maladies telles que le Balai de la Sorcière ou la frosty pod reste la préoccupation majeure des centres de recherche. Cependant, ils se rendent compte

de l'intérêt organoleptique et on assiste à un intérêt grandissant pour le développement de variétés de catégorie 'moyenne' : intéressantes d'un point de vue organoleptique sans être des cacaos fins, et résistantes aux maladies sans être hyper-productives.

Enfin, la volonté d'intégration totale de la filière. Plusieurs planteurs émettent ainsi le désir de fonder leur propre chocolaterie. Il n'est pas question ici, pour un chocolatier, de devenir « *propriétaire* » d'une plantation. On voit en effet fleurir les baux emphytéotiques d'un hectare, qui servent principalement à des fins de marketing. Ici, on assiste à l'intégration complète de la chaîne : de la gestion de la plantation à la vente de produits finis (tablettes, bonbons, boissons).

Dans le cadre d'une filière où la traçabilité est transparente et permet de savoir quel cacao est cultivé de quelle manière et à quel endroit, ce type de variété et de chaîne de valeur contrôlée permettrait de développer un marché intermédiaire entre les cacaos fins et rares et les cacaos courants. ■



Itacaré Chocolate

ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO



Joao Tavares et Mathieu Bours



Coucher de soleil à Ilhéus



En visite à la Fazenda Leolinda

BIBLIOGRAPHIE

Araújo (2013). O nó Ato humano deliberado.

Cassano et al. (2009). Landscape and farm scale management to enhance biodiversity conservation in the cocoa producing region of southern Bahia, Brazil. *Biodivers Conserv* 18:577-603. doi:10.1007/s10531-008-9526-x

Chocolat et Confiserie Magazine (2011). « La Ferme modèle de São Pedro », Chocolat et Confiserie Magazine 442.

Nunoo, I. & Owusu, V. (2015) Comparative analysis on financial viability of cocoa agroforestry systems in Ghana. *Environ Dev Sustain* (2015). doi:10.1007/s10668-015-9733-z

Regout Nico (2007). Notes de voyage 'Mission Brésil 2007'.

Regout Nico (2016). Interview avec João Tavares.

Sambuichi et al. (2012). Cabruca agroforests in southern Bahia, Brazil: tree component, management practices and tree species conservation. *Biodivers Conserv*. 21(4):1055-1077. doi:10.1007/s10531-012-0240-3

Santos et al. (2015). Genetic Structure and Molecular Diversity of Cacao Plants Established as Local Varieties for More than Two Centuries : The Genetic History of Cacao Plantations in Bahia, Brazil. *PLoS ONE* 10(12): e0145276. doi:10.1371/journal.pone.0145276