



L'Inde verra-t-elle sa production de cacao augmenter de 70% avant 2020 ?

Par Nico Regout

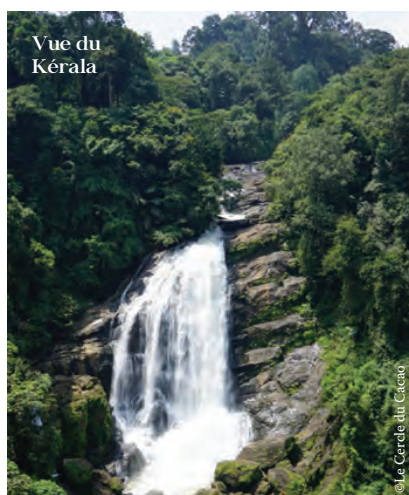
L'Inde, ce pays splendide, est cependant un territoire où se côtoient les plus excessifs des extrêmes, au-delà de l'imagination, allant de la misère à l'opulence, du bruit infernal au silence, de la beauté à l'horreur, de l'odeur de putréfaction à l'arôme des parfums, du non-respect de la femme à la vénération de l'animal... Et pourtant un pays si attachant qu'il vous marque à jamais de son aura apaisante.

La belle biodiversité des plantations de cacaoyers indiens résistera-t-elle à la pression exercée par le marché afin d'augmenter de 70 % la production du pays ?

Le Cercle du Cacao s'est intéressé à la partie sud de l'Inde, où se situent les principales plantations du pays comme le thé, les épices et le cacao. Les plantations de cacao se trouvent dans 4 États : le Kérala, le Tamil Nadu, le Karnataka et l'Andhra Pradesh.



Le sud de l'Inde est caractérisé par sa forme pointue et ses paysages montagneux, entourés des backwaters (900 km de voies navigables qui suivent la côte à l'intérieur des terres). C'est un havre de paix, de verdure, de biodiversité animale et végétale, calme à l'écart de la frénésie du Nord.



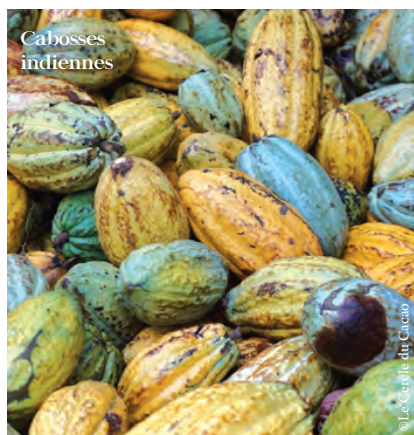
Nos visites se sont concentrées principalement sur les régions de Tamil Nadu et du Kérala, deux territoires séparés par une chaîne de montagne responsable d'une grande différence de climat entre les deux versants montagneux. La première, plus sèche, abrite généralement les installations de séchage des productions de cacao en provenance du Kérala. La seconde région, plus accidentée, nous permettra de découvrir des cacaoyers acclimatés aux montagnes, jusqu'à 1 450 m d'altitude, grâce aux températures encore très élevées. Une dizaine de montagnes verdoyantes composent la chaîne des Ghâts occidentaux dont le point culminant est à 2 695 m d'altitude. La température du Kérala varie suivant les saisons et l'altitude. La moyenne dans la région côtière est de 27°C à 35°C et dans la région des Ghâts de 20°C à 29°C en journée et de 10°C à 17°C la nuit.

Au Tamil Nadu la mousson est très courte et ne dure qu'un mois, aux environs d'octobre-novembre avec d'importantes averses

ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO

possibles. En décembre la température se situe entre 27°C (courte période humide) et 43°C. La moyenne annuelle est assez élevée, au-dessus de 32°C.

Toutes ces différences climatiques saisonnières et territoriales influencent fortement les valeurs organoleptiques des différents cépages, ce qui attise notre curiosité.



Nous avons sélectionné 6 exploitations très intéressantes. Allant de grands producteurs aux associations de petits planteurs, de Single Terroirs aux Crus de Propriétés.

Toutes ont en commun des terroirs privilégiés dans des écosystèmes encore naturellement sauvages offrant une belle diversité animale et végétale pour le confort des cacaoyers.

Afin de nous informer de la situation actuelle des cacaoyers indiens et la vision du futur nous avons visité le « Kerala Agricultural University Directorate of Extension » à Thrissur.

Nous avons été reçus, pour cet entretien professionnel, par le département de la recherche cacao.

Le Docteur Suma, Directrice Générale de la section Horticulture, le Docteur Minimol J.S. du département génétique cacao, et Madame Suma Ray V.R. spécialiste de la pollinisation manuelle étaient présentes. Après un entretien très instructif nous avons ensemble visité le jardin clonal de l'université, accompagnés d'un membre de l'équipe chargé des prises de vues, Monsieur Sumil R.



La recherche est actuellement financée par Mondelez International dans le but d'augmenter rapidement la production. La production locale de cacao représente 30 % des besoins domestiques, les 70 % restants sont importés.

Le projet est gouvernemental et prendra 3 à 5 ans afin de tripler au minimum la production actuelle. Le but est également d'avoir un surplus de production pour l'exportation.

On nous a assuré que très bientôt il y aura du cacao en surplus, ce qui a naturellement éveillé notre inquiétude !

Le jardin clonal est vaste et bien entretenu. Initialement l'université s'est enrichie d'une collection de variétés génétiques sélectionnées grâce à des collaborations avec les différents centres de recherche mondiaux. Le choix s'est porté sur les variétés suivantes : Iquitos, Namy, Parinari, Scavina, ICS, il y a peu de Criollo (RIM et ICS). Les Trinitario sélectionnés proviennent du Belize (BL) et du Mexique (R) de l'United Fruit Company (UF) et de l'Imperial College Selection (ICS).

Actuellement la sélection comporte une majorité d'Amelonado (Amazonas), de Scavina, d'UF et de CCRP 1 à 15. CCRP signifie « Cacao Cadbury Research Project ».



Pour la création des nouveaux hybrides, la pollinisation se fait à la main. Nous avons suivi une démonstration sur le terrain par Madame Suma, surprenante par sa dextérité exceptionnelle. La pollinisation doit se faire avant 11 heures du matin afin de bénéficier des meilleurs moments de fertilité.

ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO



Pollinisation manuelle

Le développement pour la croissance future s'effectue sur les 15 clones et hybrides CCRP 1 à 15.

Le CCRP1 est un clone issu de variétés locales existantes à cabosses jaunes, le CCRP3 est une sélection de variété amazonienne provenant du Ghana, le CCRP6 est du IMC, le CCRP8 et le CCRP10 sont issus d'un croisement entre le CCRP1 et le CCRP7.

Ce sont des exemples parmi d'autres pour tenter d'expliquer la complexité de ces nouveaux clones. Nous n'avons pas beaucoup de renseignements sur les variétés locales existantes qui composent certains CCRP.

Le poids de la fève varie entre 0,8 g et 0,9 g. Les fèves sélectionnées devront avoir au moins une moyenne de 1 g, ce qui est raisonnable.

Pour s'y retrouver il faut connaître les variétés locales existantes qui sont majoritairement issues d'un mélange de Forastero, il n'y a aurait, d'après l'université, pas de Criollo en Inde.

La partie ancestrale de l'importation du cacao durant la colonisation par les Anglais au 18^{ème} siècle, n'a pas été abordée.

La culture du cacao a véritablement démarré en 1960, a faiblement progressé jusqu'en 1970 puis s'est complètement écrasée. Le pays ne produirait que du cacao non fermenté et les plantations de cacao furent remplacées par des plantations de noix de coco. Le cacao fermenté fit son apparition

dans les années 1985-86 avec une rentabilité de 380 kg de cacao fermenté par hectare cultivé. Il faudra attendre les années 2000 pour voir vraiment démarrer la production dans les 4 régions cacaoyères. On passe de 5 000 tonnes en 1999 à 14 400 tonnes en 2011.

La collaboration de Cadbury avec le gouvernement d'Andhra Pradesh a permis de mettre en application avec succès le programme d'expansion.

Le jardin réservé à la recherche s'étend sur 45 ha et offre un panorama d'une belle biodiversité végétale. Il comprend un jardin clonal et expérimental et une grande pouponnière. Le programme permet de vendre des petits greffons prêts à être replantés.

Les points forts de cette université sont loin d'être négligeables, ils sont à la pointe de la pollinisation manuelle en ayant la plus grande population au monde de clones provenant de cette technique parfaitement maîtrisée.

La banque de germes de l'université est la plus importante d'Asie. Ils ont créé 7 nouveaux clones CCRP (1 à 7) et 8 nouveaux hybrides CCRP (8 à 15). Être arrivé à 5 générations d'hybrides est aussi une première mondiale.

Le programme de développement et d'aide aux planteurs est très ambitieux. Comme dans beaucoup de domaines l'Inde est en

plein essor, mais où s'arrêtera le progrès pour créer la juste mesure si rare dans ce pays ?

Nous partons à la découverte des plantations et planteurs que nous avons sélectionnés afin de faire un bilan de la situation actuelle avant le grand boum prévu pour les 3 à 5 années futures.

Dans l'État de Tamil Nadu nous avons visité en premier les plantations de Regal. Nous sommes dans le département de Pollachi, la partie chaude de la région cacao, en dessous des montagnes fumeuses. Nous sommes accueillis par le fondateur Harish Manoj Kumar et son beau-fils chargé de la partie commerciale Karthikeyan Palaniswamy.



A l'origine le cacao de cette région a été introduit par les Anglais en 1798. En provenance d'Amérique Latine, il est arrivé par la route des épices, en passant par les Philippines et l'Indonésie. C'est par la suite qu'il parviendra en Inde.

Dans les années 1970-1980 des hybrides robustes résistant aux maladies furent introduits dans toutes les régions cacaoyères.

ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO



La superficie des terrains est de 100 ha, comprenant trois fermes appartenant à trois familles.

Les cacaoyers sont plantés parmi les cocotiers, bananiers, les muscadiers, les poivriers et les grands arbres comme le teck et l'acajou. On trouve également de petits végétaux cultivés comme les haricots, les poireaux...

Tout ce qui tombe des arbres forme un engrais organique qui est transformé en compost et irrigue les plantations. L'eau retient les micro-organismes à l'intérieur de la terre et permet de garder l'humidité au sol. Le système entraîne la reconstitution du tissu organique. La consommation d'eau par un bon contrôle de la plantation permet d'économiser 50 % des volumes d'eau nécessaires aux autres plantations. Le sol est recouvert de verdure et d'herbes folles pour attirer les insectes qui en mangent les fibres. Les cabosses vidées sont mélangées aux excréments des vaches et forment un compost solide qui sera mélangé à de la terre rouge et servira principalement comme terre pour la pépinière.

Toutes ces pratiques écologiques sont des systèmes uniques aux plantations de Regal, très passionnantes à observer et à prendre pour exemple. C'est ce qu'ils nomment le « retour à la mère nature », qui nourrit le sol. La reproduction ne se fait ni par greffage ni par clonage mais par germination. Ce qui reste une loterie naturelle.

Au milieu des plantations se promènent vaches et zébus, superbes spécimens, très sympathiques et emblématiques du pays.



Dans ce bel écosystème nous avons rencontré diverses variétés de cacaoyers, Amelonado jaunes et hybrides de Trinitario et de Forastero rouges, roses et orange.

En 2016, la récolte totale a été de 14 tonnes et en 2017, elle devrait atteindre 17 tonnes. Le centre de fermentation, très près des plantations, est à Pollachi. Il est composé de plusieurs séries de 6 bacs en escalier. Les fèves écabossées sont traitées le même jour sans dépasser un délai de 4 heures de transport. La fermentation est de 6 à 7 jours selon la quantité de mucilage. Si la quantité de mucilage est peu élevée la durée sera plus courte (2x1x1x1), ou dans le cas contraire un jour de plus (2x2x1x1). J'ai préconisé de ramener la fermentation à 4 à 5 jours maximum pour garder plus de fraîcheur apportée par une acidité plus soutenue, c'est un essai qui m'a été accordé.



Les fèves sont impeccables avec des arômes de fleurs et de fruits qui pourraient être plus marqués avec une fermentation plus courte, c'est une question de goût personnel.

Regal est aussi une chocolaterie « Tree to Bar » avec un bel assortiment de tablettes.

Tout ce beau travail a été récompensé aux International Cocoa Awards de Paris au Salon du Chocolat 2017. Sur 40 pays (166 échantillons), 18 ont été récompensés dont Regal plantation, pour l'Inde.



Fermentation

Le séchage naturel s'effectue sur des tables, elles seront remises sous couvert si le soleil est trop puissant ou plus rarement en cas de pluie.

Le premier jour le séchage ne dépasse pas une heure de soleil, le second jour 2 heures et le troisième jour 3 heures, toujours en remuant doucement les fèves. On passe ensuite à 2 à 3 jours en plus, sans remuer. Un triage se fait après les trois premiers jours de séchage. Le séchage s'opère toujours naturellement aucune solution B n'est envisageable.



Séchage

ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO

Pour notre seconde visite nous quittons Tamil Nadu pour aller à la lisière du Kérala à Pallakkad. Nous allons visiter Planters Retreat et sommes accueilli par le propriétaire-plantier, Vivek Matthew. Sa vaste demeure est aussi le siège du postrécolte et du séchage des fèves. Cette belle villa est également une maison d'hôte pour les amateurs d'écologie.

Notre planteur a sa propre propriété « *Lake View* » Plantation d'où il produit 7 tonnes de cacao organique certifié Indocert. Il augmente sa production de 20 tonnes en achetant les cabosses aux petites fermes voisines. L'ensemble a reçu l'agrément fairtrade. Il a comme client international le chocolatier Suisse Stella, le reste est vendu à des locaux.

La propriété est superbe, la biodiversité exceptionnelle. On retrouve diverses plantations de fleurs exotiques exploitées pour les fleuristes comme des mini ananas et des Heliconias rouges, roses et blancs.

Nous avons observé des arbres comme les tecks, les pains de fruits, les jacquiers, les poivriers, les goyaviers, les manguiers, les bananiers, les cocotiers sans oublier les cacaoyers qui se mélangent avec harmonie dans cette propriété bien entretenue et intelligemment irriguée.

Diverses variétés de Forastero encore jeunes sont nouvellement plantées au sein du domaine.

Depuis 20 ans Vivek travaille avec son fils, ils ont démarré avec le caoutchouc et les épices avant de se passionner pour le cacao.



La récolte se fait le mardi et le mercredi, le samedi s'opère l'écabossage.

La fermentation se fait dans des bacs en plastique et dure 6 jours. Un brassage s'effectue toutes les 36 heures.

Notre planteur possède aussi une étrange petite machine qui peut réaliser la fermenta-

tation et le séchage. Machine de son invention qui va réaliser la fermentation en 5 jours. Elle tourne 36 heures sans air puis deux fois 36 heures avec aération. Tout cela semble très rudimentaire mais le résultat est étonnant.

Le séchage se fait au grenier dont le toit est aménagé pour un séchage naturel, entre 6 à 14 jours. En cas de pluie continue la même étrange machine opérera un séchage à air pulsé de 3 à 5 jours.

Les fèves sont ensuite triées par une machine mécanique plus compréhensible à nos yeux.

Les clients de la maison d'hôte peuvent être initiés aux différentes cultures présentes dans la propriété, dont le cacao. C'est une autre forme de retraite écologique en l'Inde.

Notre périple se dirige ensuite plus vers le sud, nous nous rendons à Adimali à la rencontre de Sarin Patrick le « *plus gros producteur de cacao d'Inde* ». Il fournit principalement Mondelez India qui englobe celui que l'on appelait anciennement Cadbury India. Il est également directeur de vente et marketing de « *Cacobean Chocolatier* » dont le siège est à Cochin.

Depuis 28 ans ils fournissent le groupe Cadbury-Mondelez. Les plantations, dont certaines sont en altitude se situent sur la pointe du Kérala en quatre sites regroupés sous le nom de India Cocoa : Adimali, Pandipara, Kanjira Palle et Thiru Villa. Ces zones de production produisent actuellement 12 000 tonnes de fèves, réparties sur 1 000 fermes. Ils ne sont pas fournisseurs exclusifs de Mondelez et il est possible de se fournir dans des fermes facilement traçables comme celle que nous avons visitée.

Home Grown est une autre de leurs antennes, c'est un réseau de boutiques d'horticulture qui vendent un peu partout en Inde des plantes aromatiques comme des épices, fleurs, et bébés cacaoyers, le tout à replanter.

Différentes fermentations sont pratiquées dans le centre de fermentation « *Adimali Depot* ». Celles destinées à l'industrie sont « *top secret* ». Il m'a été interdit de prendre des photos. Il s'agit à mon avis d'une fermentation classique en bac. On parle de 6 jours.

Dans ce centre des cabosses sont amenées ayant subi une fermentation de 5 jours préalablement dans la cabosse, cette fermentation sera suivie d'une fermentation de 5 jours dans un hangar, dans des bâches au sol, sans bacs.

Il y a aussi des fermentations « *in house* » directement à la ferme d'une durée de 7 jours et du cacao vendu sans fermentation pour des clients friands d'acidité.

Le séchage se fait au Tamil Nadu où les fèves et graines sont expédiées. Divers séchages sont opérés : entièrement au naturel ou de trois jours à l'air pulsé suivi de 5 jours au naturel. Je ne fais que retranscrire mes notes, je n'ai pas été témoin de ce séchage.

Nous avons visité deux fermes appartenant à des familles qui mettent leurs plantations (domaines) à disposition de « *India Cocoa* » tout en surveillant également les récoltes. Ces fermes peuvent répondre à notre demande de traçabilité.



ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO



La première est à Adimali, une grande propriété où les cacaoyers sont superbement fournis en cabosses. Une récolte venait de se faire et nous avons apprécié un travail familial. Comme tous les sites visités jusqu'à ce jour la nature est verdoyante et la biodiversité animale et végétale toujours aussi présente. J'ai rencontré beaucoup de caféiers. Nous sommes à une altitude de 1 440 mètres sans nous en rendre compte. La seconde propriété appartient à un vieux monsieur passionné de plantes, Jacob Herrera. Ce superbe terroir est situé juste en face de Murna, la Montagne du Thé. La belle biodiversité, qui est devenue une habitude, est présente, poivre, vanille, muscade, grand arbres... Nous avons reçu un accueil charmant, qui m'a permis, durant la dégustation des fruits du jardin de découvrir le ramboutan rouge, cousin du litchi, mais tellement plus subtil. Je l'ai adoré et pour preuve j'en ai dévoré un nombre impressionnant. Un bain de fraîcheur acidulée et très digeste !

Notre trajectoire se rend encore un peu plus vers le sud, à Kottayam à la rencontre d'un gros producteur de fèves de cacao, de produits agricoles, de produits finis (bean to bar) et semi-finis pour chocolatiers. Nous avons rendez-vous avec Monsieur

John P. John, CEO et Fondateur des sociétés Daynmerry (cacao et chocolat) et Natures Nurture (épices).

Il a commencé en 1979 et prétend également au titre de "plus grand producteur d'Inde" en fèves de cacao ! La société a quatre usines agro-alimentaire pour exploiter la majeure partie de ses produits. Le cacao bénéficie de 12 centres de collecte et trois centres de fermentation, quatre aires de séchage au soleil (de juin à septembre) et à Tamil Nadu une aire pour la saison de pluies.

Les fèves sont conventionnelles, exceptionnellement biologiques sur demande. Elles sont lavées et ont une humidité de 6 % à 7 %. Les fèves sont toutes d'origine indienne de la région de Kérala.

Les normes correspondent à la qualité N°1 de l'ICCO et la vente se fait à partir de containers de 12.5, 25, 50 à 100 tonnes. Nous sommes face à un raisonnement industriel et avons peu de renseignements sur la traçabilité du cacao. Une visite de plantation n'était pas prévue dans notre programme.

Par contre nous avons été impressionnés sur la grande variété des autres produits, comme la vanille en gousse, le café,

la cardamome, le clou de girofle, les différents poivres, la cannelle, la noix de muscade, noix de coco, curcuma, huile de noix de coco vierge, tamarin, le gingembre, la coriandre, l'ananas, ail en saumure et une grande gamme de fruits déshydratés, en tout plus de 100 produits différents, tous d'origine locale.

Certains produits pour chocolatiers comme le beurre de cacao naturel ont aussi retenu notre attention. Du beurre bio peut être fourni sur demande. La quantité minimum de 200 kg est très raisonnable.

En conclusion cette société est impressionnante dans la diversité de ses produits plus intéressante en épices qu'en fèves de cacao destinées surtout à la grande industrie.

Notre prochaine étape se situe à Manarcadu à 8 km du centre de Kottayam, pour visiter le siège de la société Plantrich Private Limited fondée en 1990.

Le Directeur Général Monsieur Bijumon Kurian, est également Président de MASS (Manarcadu Social Service Society) qui est une coopérative sociale paysanne Fairtrade. Cette coopérative a le soutien inconditionnel de Plantrich qui détient les connaissances dans la production biologique et l'exportation. Les cultures de 889 ha sont entièrement biologiques et Fairtrade.

Cette organisation exemplaire est venue en aide à près de 1 000 petits agriculteurs pauvres et isolés des régions urbanisées de l'Inde. Cette agriculture durable se concentre sur les districts de Kottayam et d'Indukki.

Il y a beaucoup de modèles à emprunter à ces organismes je ne peux que résumer l'essentiel dans cet article. Tous les principes de biodiversité, d'agriculture biologique, de technologies nouvelles comme le biogaz et le vermi-compost sont exploités dans les cultures et les fermes.

Les femmes représentent 20 % des travailleurs. Un programme spécial leur est attribué pour leur permettre de gagner en autonomie et respect par rapport aux hommes de ce pays, qui les considèrent comme des êtres inférieurs. Des programmes sociaux, écoles, assurances, etc. sont également développés. Actuellement 5 000 fermes sont reconnues biologiques depuis le démarrage en 1997.

ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO

Plantrich commercialise de nombreuses épices, toutes biologiques : le poivre blanc, le poivre noir, poivre vert, le macis (revêtement rouge de la noix de muscade), noix de muscade, cannelle, clous de girofle, safran, cardamome verte, le curcuma. C'est le principal producteur de café biologique d'Inde et aussi un important producteur de cacao bio.

C'est pour en savoir plus sur le sujet que nous avons été accueilli au siège de Plantrich par sa Directrice Sheena Susan Varghese et Monsieur Pralin M chargé du Business développement.

En plus de la direction agricole technique, elle se consacre à la libération des femmes pour leur permettre d'atteindre une autonomie et lutte pour l'égalité des sexes. Elle dirige entre autres aussi une équipe de 430 agricultrices !

Le centre de fermentation se situe à Idinza-mala dans la région d'Indukki et est certifié FloCERT. La fermentation se fait en bacs en bois de cocotier disposés en escalier.

Le centre étant situé de manière centrale au sein des plantations, le temps entre l'écabossage et la pose dans le premier bac ne dépasse pas la durée idéale de 6 heures. Des équipes motorisées rapatrient le cacao frais.

La fermentation dure 48 heures dans le premier bac puis de 24 heures en 24 heures dans les bacs suivants, variant selon le climat. La durée est de minimum 4 à 5 jours jusqu'à un de maximum 7 jours. Les fèves sont fermentées à 86 %.

Le séchage au soleil de 5 à 7 jours et si la pluie est constante les fèves sont également



L'équipe de GoGround

déménagées au Tamil Nadu. L'humidité ne dépassera pas les 6 % dans les fèves. La production en cacao est de 20 tonnes par an. C'est une petite production de cacao au sein de multiples cultures qui bénéficient d'un bel écosystème.

Pour la dernière étape de notre périple à la découverte des plantations indiennes de cacao, nous nous rendons à Udumbannoor visiter GoGround Beans&Spices. Ce centre de post récolte a été aménagé par un couple belgo italien, Ellen Taerwe et Luca Beltrami tous deux directeurs de ce beau projet. Ces jeunes aventuriers et passionnés du cacao ont fondé GoGround en 2015.

Tombés amoureux en Inde et de l'Inde, ils se sont ensuite particulièrement épris des forêts montagneuses des régions d'Indukki et de Kaithapara. Sous le charme de la population chaleureuse et des cacaoyers vivants en harmonie avec une quantité d'espèces d'arbres fruitiers, d'épices et de grands arbres ils décidèrent de s'y implanter.

Les cacaoyers proviennent de ces deux régions proches l'une de l'autre, et tout le cacao frais est traité le jour même dans le centre de post récolte d'Udumbannoor.

Les cultures sont partagées en deux zones, la première provenant des fermes d'Indukki et certifiées bio et la seconde de Kaithapara provenant de deux villages et appelé le Forestera.

Les récoltes provenant de 200 petites fermes des « Green Hills » d'Indukki sont certifiées Bio par HOPS, High Range Organic Produces Society.

Le cacao frais est réceptionné une fois par semaine et ramené par camionnette. Toutes les vérifications se font le jour même. La récolte est passée en deux ans à +/- 35 tonnes. Les variétés génétiques sont un mélange de Forastero anciens du 18^{ème} siècle, amenés par les Anglais, et des hybrides introduits par Cadbury, plus récents, datant d'après l'indépendance. La fermentation est généralement de 5 jours. Il est possible avec un peu de chance de trouver quelques fèves blanches.



L'équipe de Plantrich

ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO

Le premier soir, les graines restent dans le sac qui est déposé dans le premier bac. Le lendemain, le sac est déversé dans le même premier bac. Les fèves y passent encore un jour entier. Ensuite, on passe à la phase de brassage, un jour et demi dans le bac n°2 et un jour et demi dans le bac n°3, ce qui nous fait 5 jours. A la demande du client, un jour en plus peut être ajouté.

Le séchage pour le cacao bio est de minimum 5 jours sur des grandes tables. Le séchage naturel au soleil, protégé en cas de pluie ou d'ensoleillement trop long ou puissant. Les fèves sont remuées toutes les heures le premier jour et toutes les deux heures à partir du second jour et ainsi de suite.

Les récoltes s'opèrent toute l'année, principalement de mai à janvier avec un pic de novembre à janvier.



Séchage
chez GoGround

Les récoltes provenant de Kaithapara, site de Foresteria, recevront l'agrément bio normalement dans trois ans.

Réservé à un nouveau projet d'« *Original Beans* », ce cacao provient de deux villages et est réparti sur une vaste zone de



Singes
au bord de
la route

forêts de 8 300 ha, dont certaines parties atteignent 1 200 m d'altitude. Les variétés sont similaires au cacao bio mais le terroir me semble plus intéressant par la spécificité des grandes forêts d'altitude, c'est le côté plus sauvage qui m'intéresse.

Je n'ai plus énuméré les plantations qui forment la biodiversité car elle est semblable et spécifique à toutes les régions visitées. Pour ce site précis la présence de grands arbres est plus importante, sans oublier les diverses espèces animales dont certains beaux serpents à ne pas trop déranger !

La récolte est actuellement de 15 tonnes mais elle ira en croissance car le projet a seulement démarré en mars 2017.

Le postrécolte se fait au même endroit et suivant les mêmes critères de perfection.

GoGround a aussi une pouponnière dans laquelle des variétés génétiques locales sont sélectionnées pour leur robustesse et leurs valeurs organoleptiques. Ces nouveaux plants seront plantés parmi les diverses zones de cacao agroforestier.

Nous sommes arrivés à la fin de ce premier voyage en Inde et le constat sur la situation actuelle est assez positif. Nous nous attendions à un postrécolte plus rudimentaire et des plantations moins respectueuses de l'environnement. Les terroirs sont très privilégiés dans cette pointe entourée de l'Océan Indien. L'ampleur des programmes universitaires et privés tels que celui de Mondelez International nous fait cependant redouter que le futur à moyen et court terme pourrait voir ces beaux systèmes agroforestiers endommagés, les variétés actuelles remplacées par des nouveaux hybrides plus performants et une production indienne de cacao uniquement destinées à un marché industriel standardisé. ■



Fermentation
chez GoGround

BIBLIOGRAPHIE

- Carnets de voyages de Nico Regout octobre 2017
- L'essentiel de l'Inde, Lonely Planet 2016
- Cocoa in India Keral Agricultural University, Directorate of Extension 2012
- Photos du Cercle du Cacao