



Indonésie

LE CACAOYER ET LE PALMIER À HUILE : QUELLES LEÇONS TIRER, QUELS DÉFIS À RELEVER ?

Par Mathieu Bours

Dans cette enquête du Cercle du Cacao en Indonésie, nous examinerons les défis posés par la croissance de la production du cacao et tenterons d'analyser ceux-ci en tirant les leçons de l'histoire de l'élaeiculture.

L'Indonésie, troisième producteur mondial de cacao, est également aujourd'hui premier producteur mondial de produits issus de la culture du palmier à huile. Les deux cultures doivent affronter des problématiques similaires en matière de questions sociétales, de gestion responsable des ressources naturelles et de développement économique.

Comment ne pas répéter les erreurs du passé ? Quelles leçons la culture du palmier à huile peut-elle donner à celle du cacao ?



Yogjakarta

Troisième producteur mondial de cacao, l'Indonésie a pour objectif de doubler sa production à l'horizon 2025, en augmentant les terres cultivées à Sulawesi, à Java, en Papouasie et à Sumatra principalement.

Le pays souhaite faire passer sa classification ICCO comme producteur de cacao fin de 1 % à 10 % et inclure le développement du traitement postrécolte dans les programmes régionaux de développement : le cacao est aujourd'hui très rarement fermenté et ne peut qu'être vendu au cours boursier, voué dans son écrasante majorité à l'industrie de transformation.

Une telle expansion du secteur cacao ne peut se faire du jour au lendemain, et nous rappelle le développement soudain et intensif de la culture du palmier à huile.

Après un aperçu de notre parcours de Jakarta à Palopo en passant par Bali et Makassar afin d'en apprendre un peu plus sur les défis que devra relever la cacaoculture indonésienne, nous comparerons ces questionnements avec les leçons que nous pouvons tirer de l'évolution de la culture du palmier à huile en Indonésie.

L'Indonésie tirera-t-elle des leçons de son histoire élaeicole afin d'éviter de reproduire les mêmes schémas dans son expansion cacaoyère et de donner au cacao indonésien de demain un futur à long terme sur les marchés domestiques et internationaux, de masse ou de niche ?

SULAWESI, LE K DE LA PRODUCTION

À Sulawesi, nous avons eu l'opportunité de rencontrer trois communautés. La première se situait au sud de l'île, dans le village de Gantaran Keke (province de Baentaeng, Sulawesi Sud). Il s'agit d'une communauté travaillant étroitement avec l'université Hasanuddin de Makassar. Les deux autres dans le cœur de K (comme on surnomme l'île à cause de sa forme), à cheval entre les régions Sulawesi Sud et Sulawesi Centre. Ces deux communautés travaillent en partenariat avec l'ONG belge Rikolto (anciennement VEKO-Îles de Paix).

La culture de cacao à Sulawesi fait partie intégrante de la vie des communautés de l'île. Plus d'un million d'hectares y sont consacrés, pour une production de plus de 500 000 tonnes de cacao. La production de cacao à Sulawesi représente 70 % de la production nationale.

L'ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO

La majorité du cacao produit sur l'île n'est cependant pas fermenté. L'état du secteur cacao à Sulawesi s'explique par l'important volume disponible sur le marché et les nombre, très limité, d'acheteurs : la prime accordée à la vente de cacao fermenté n'est pas un incitant suffisant pour l'investissement que représentent les installations nécessaires au bon déroulement du traitement post-récolte. Les communautés préfèrent donc vendre un cacao fraîchement écabossé, ou simplement séché au soleil, aux acheteurs des multinationales présentes : Olam, Cargill, Barry-Callebaut, ECOM, et MARS.



Exploitation à Sulawesi

Cependant, en tant que producteurs d'un cacao de masse et non-différencié, ils restent à la merci d'un prix évoluant au jour le jour suivant le cours des bourses de New York et de Londres.

Afin de créer d'autres sources de revenus, la coopérative Masagena a installé une petite chocolaterie et tient un café appelé Chalodo à North Luwu, où l'on peut déguster d'excellents *pisang epe coklat*, des bananes rôties servies avec du chocolat fait maison par les membres de la coopérative. Le pouvoir d'achat a fort augmenté ces dernières années dans la région, et les jeunes de la province aiment venir se rencontrer après les cours dans le café.

De l'autre côté de l'île, près de Polewali Mandar, les groupes de planteurs du village de Pusui se sont organisés autrement dans la recherche d'une diversification

des revenus. Ici, chaque planteur possède un caisson de fermentation permettant de vendre aux traders locaux jusqu'à une tonne par saison. En haute saison (mai à juillet), chaque planteur produit suffisamment pour remplir son propre caisson. En basse saison toutefois (octobre à novembre), les planteurs se regroupent par cinq afin de remplir un caisson ensemble.



Caisse de fermentation à Pusui

À Pusui encore, la coopérative d'Amanah a rassemblé un groupe de planteurs afin qu'ils produisent eux-mêmes suffisamment de fertilisants, d'engrais et de produits phytosanitaires nécessaires à la bonne gestion des cultures du village et des environs. Ainsi, on y voit un système intégré sylvopastoral dans lequel les déjections et les urines d'ovins et de volaille suivent des protocoles de fermentation et de mélange avec les déchets ménagers (amidon de riz principalement), les cabosses vides, les feuilles et les branches des cacaoyers afin de créer des produits phytosanitaires locaux. Cette production leur permet d'éviter d'acheter des engrais importés et de développer une chaîne de valeur supplémentaire par la vente des surplus aux communautés voisines.



Fermentation des intrants organiques



Production autonome d'intrants organiques

Représentant le gros de la production nationale du troisième producteur de cacao au monde, le cacao de Sulawesi est principalement non fermenté, rarement issu d'un matériel génétique identifié si ce n'est pour quelques lignées de clones universels, et voué principalement à la vente sur le marché de commodités. Une grande partie de cette production finira en Malaisie voisine dans les industries de transformation afin d'en extraire du beurre et de la poudre de cacao – elle-même réimportée en Indonésie pour la composition de chocolats fantaisie ou *compound chocolate*.

L'ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO

Près de 80 % des fermiers des communautés rurales cultivent du cacao dans leurs petites exploitations familiales et la grande majorité d'entre eux vend aux mêmes négociants et pisteurs locaux ou aux grands acheteurs internationaux. La diversification des revenus est donc vitale pour les producteurs à Sulawesi, soumis aux cours boursiers internationaux.



Cherelle sur un jeune cacaoyer



Premier cycle d'une parcelle agroforestière séquentielle

BALI, RIZIÈRES ET CACAOYÈRES EN SUBAK

Nous avons parcouru l'île de Bali en long et en large à travers les rizières à la rencontre de plusieurs communautés. À l'intérieur des côtes, les Balinais cultivent en effet également le cacao dans de nombreuses petites exploitations.

À Jembrana (ouest de l'île), nous avons pu également visiter les installations de traitement post-récolte de Kalimajari, une ONG prenant la forme d'une coopérative

promouvant la production d'un cacao fermenté dans un environnement préservé à Bali et la récolte et la culture durable d'algues comestibles en Papouasie.



Calibrage des fèves à Kalimajari



Centre de traitement post-récolte central de Kalimajari



Les planteurs à Baentaeng



Séchage à Kalimajari

L'ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO

La partie « cacao » du projet structure aujourd'hui 609 planteurs regroupés en 38 groupes de planteurs calqués sur les unités sociales traditionnelles appelées *subak*. Par ailleurs, Kalimajari a mis au point 15 centres de traitement post-récolte indépendants permettant de produire *in fine* deux types de produits.

D'un côté, chaque centre indépendant produit en moyenne 5 tonnes de cacao fermenté par an. Ce cacao est principalement destiné au marché international bulk.

De l'autre, les planteurs de n'importe quel *subak* peuvent apporter leur fèves fraîches directement aux installations centrales de l'ONG, à Jembrana. Cette production est certifiée issue de l'agriculture organique. En effet, selon les critères internationaux de certification, le centre de traitement post-récolte doit également correspondre à une série de critères. Jusqu'à présent, seules les installations centrales ont été certifiées.

L'ensemble de la production des 600 planteurs est certifiée UTZ. L'intérêt de la certification, pour Kalimajari, a été d'apporter une réponse rapide aux questionnements des planteurs : pourquoi devrions-nous fermenter le cacao alors qu'il n'est pas économiquement intéressant d'investir dans les installations ? Le cacao fermenté est, pour information, vendu avec une prime de 2 000 IDR sur le marché local (soit 0,25 €/kg).

Grâce aux ressources de UTZ, Kalimajari a pu rapidement apporter à ses membres la prime de fermentation et la surprime de certification UTZ, sans que les planteurs ne doivent supporter eux-mêmes les coûts d'installation des centres de traitement post-récolte. UTZ leur a par ailleurs permis de développer un intérêt pour la traçabilité.

Le Cercle du Cacao n'est pas friand des certifications internationales telles que UTZ. Cependant, force est de constater que ce cas précis est un exemple dans lequel la certification a effectivement joué son rôle en permettant une amélioration de l'organisation sociale et économique des membres de Kalimajari. Dans ce cas-ci, UTZ n'a pas été utilisé en tant que fin mais bien comme moyen. Il s'agit pour l'ONG d'un outil leur permettant

de répondre aux besoins imminents des planteurs : solidifier la structure sociale qui leur permettra à long terme d'apprendre les pratiques agricoles les plus durables, d'entretenir une traçabilité exemplaire et de trouver plus rapidement des acheteurs internationaux.



Parcelle agroforestière à Jembrana



Parcelle agroforestière à Jembrana

À terme, la certification aura joué son rôle et deviendra superflue car les membres auront intégré dans le fonctionnement de l'ONG une liste de lignes de conduite éthique et déontologique. Si, malgré tous leurs efforts, le cacao produit n'atteint pas les standards des marchés

de niche comme celui du bean-to-bar, la certification leur permettra encore de mieux rémunérer les planteurs partageant le *spirit of fermentation* (*sic*, « l'esprit de la fermentation ») en accédant au marché du cacao certifié.

Une autre réussite de Kalimajari est l'organisation sociale créée, calquée sur des systèmes ancestraux. Le *subak* est en effet une structure unique au monde, reconnue au patrimoine mondial de l'humanité par l'UNESCO.

Au début du 11^e siècle, l'explosion démographique balinaise créait des distorsions entre les structures sociales et économiques à cause d'une importante pression foncière. Les paysages ont été modifiés afin de subvenir aux besoins alimentaires de la population, au point de recouvrir l'île de rizières et de changer son apparence.

C'est dans la philosophie de l'hindouisme balinaise de 11^e siècle que les sociétés humaines d'alors ont découvert, structuré et appliqué le concept de *Tri Hita Karan* – la triple harmonie, le triple équilibre. Il faut trois pieds pour créer un tabouret. Il faut trois types d'équilibres pour rendre un système stable. Ainsi, *Tri Hita Karan* est composée de *Parahyangan* (l'harmonie des hommes avec les dieux), *Pawongan* (l'harmonie de chaque personne avec son voisin) et *Palemahan* (l'harmonie des hommes avec leur environnement naturel). Ce système est toujours appliqué aujourd'hui, et a permis à Bali de maintenir un système social, politique et environnemental plus ou moins stable dans les campagnes balinaises à travers les siècles. Malheureusement, les dernières décennies ont éloigné les nouvelles générations des anciennes sagesse, et la vitalité des *subak* s'en ressent.



Subak, unité centrale du paysage social balinaise

L'ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO

Nous voyons dans l'effort de Kalimajari pour la préservation des systèmes sociétaux anciens et leur intégration dans la vie économique mondialisée un espoir de réconciliation entre les piliers du développement durable moderne et les anciennes sagesse orientales.

Ainsi, le rapport Brundtland définissait le développement durable comme « un développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs ». En 1992, le Sommet de la Terre à Rio, renforçait cette définition en y ajoutant trois piliers (économie/écologie/social) : un développement économiquement efficace, socialement équitable et écologiquement soutenable. Trois piliers pour un tabouret stable.

Le *subak*, au sein duquel chaque membre possède le même poids décisionnel et le même statut, et où le concept économique d'externalité est systématiquement contrecarré, est un système se prêtant par nature à la durabilité de son développement.

JAVA, L'ÉQUILIBRE EN MOUVEMENT

L'île du plus connu des cacaos indonésiens, le fameux « casse-claire de Java », est depuis des siècles un carrefour entre les civilisations asiatiques et pacifiques. Java a vu la montée et la chute de plusieurs empires, l'adoption et le rejet d'une religion après l'autre. On y trouve l'essence d'une qualité que nous avons pu rencontrer lors de toutes nos étapes en Indonésie : le vivre-ensemble.

Malgré plusieurs programmes de transmigration (un *transmigrant* n'est ni émigré ni immigré, il se relocalise dans un même pays), Java reste surpeuplée. Les dernières marches ont été urbanisées à un rythme tel que l'on peut quitter Jakarta et arriver dans le district voisin sans avoir l'impression de quitter une ville pour une autre.

Bien que Jakarta reste le cœur économique et politique du pays, Yogyakarta, dans la province de Java Centre, est quant à elle la capitale culturelle grâce à son passé riche en empires et conquêtes. La proximité des complexes de Borobudur et de Pambran

permet également à Yogyakarta d'attirer un grand nombre de touristes dans la région, tant nationaux qu'internationaux.



Projet de capacitation à Yogyakarta



Projet de capacitation à Yogyakarta

Java Centre est une région relativement importante pour la culture du cacao. En effet, l'université Gadjah Mada est responsable de la recherche en technologie agricole. On retrouve plusieurs projets universitaires de développement et de capacitation dans les alentours de la ville. Nous avons ainsi pu visiter les fermes de Klanggeran à Gunung Kidul. Projets soutenus par la province dans le but de promouvoir le secteur du tourisme (éco-

et agrotourisme), ils cherchent également à redynamiser les villages de la région.

On voit ainsi se développer plusieurs centres de recherche en agronomie, des chocolateries/café similaires à ceux visités à Sulawesi, des projets de fermes intégrées – principalement sylvo-pastorales ou agroforestières mais incluant des éléments de pisciculture – et des aides au développement de petits commerces. La chocolaterie et les programmes de formation, par exemple, permettent de donner une rémunération aux personnes ne pouvant pas ou ne pouvant plus travailler à la récolte : celles et ceux sans propriété foncière ni possibilité de travail contractuel, les personnes plus âgées, les femmes jusqu'alors sans emploi, les étudiants, etc.

Le développement urbanistique de la province et de Yogyakarta ainsi que l'amélioration des réseaux routiers, des voies ferrées et des transports en général permettent également aux entreprises qui y sont établies d'attaquer de nouveaux marchés jusqu'alors inexploités. Les chocolateries vendent du chocolat, bien entendu, mais proposent également des visites guidées de fermes, des ateliers de fabrication et de dégustation. Le développement de l'industrie du chocolat permet d'apporter plus de revenus à ceux qui le produisent, plus d'opportunités d'entrepreneuriat à ceux qui en cherchent, et plus de loisirs pour la classe moyenne grandissante partout dans le pays.



Coklat nDalem

À l'extrémité orientale de l'île, c'est dans la province de Java Est que l'on trouve la seule région où l'on produit le fameux cacao casse-claire de Java : Kendeng Lembu. Ce cacao très spécial a un goût naturellement

L'ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO

fumé. Aux notes de tabac blond se mêlent des arômes empyreumatiques divers. Et pourtant, le cacao subi un traitement postrécolte exemplaire : fermentation contrôlée et séchage solaire.

Contrairement à d'autres origines de cacao, comme la Papouasie-Nouvelle-Guinée, connue pour exporter un cacao dont le goût fumé s'apparente à celui d'un jambon cuit pour cause de mauvais traitement postrécolte, Kendeng Lembu produit un cacao possédant un arôme fumé plus végétal qu'animal et ce, de manière intrinsèque.

La plantation d'État PTP XII possède une quasi-exclusivité sur la production de cacao casse-claire, appelé *biji kakao edel* (fèves de cacao nobles) par les producteurs. Malheureusement seul le gouvernement peut vendre des plantules et propager des fèves issues de ces lignées de manière officielle.



PTP XII Kendeng Lembu



Cabosses de cacao casse-claire



Cut-test sur fèves fraîches du cacao casse-claire



Fermentation à la PTP XII



Séchage à la PTP XII

Ici, nous faisons face à un autre challenge. Tant que les planteurs des autres régions productrices n'auront pas la possibilité de produire, fermenter, sécher et exporter les fèves casse-claire de Java, la valeur ajoutée liée à ce cacao restera entre les mains d'un petit nombre d'acteurs. Tout producteur proposant un cacao autre que le casse-claire de Java souffre d'un accès au marché limité. D'une part, ils ne peuvent pas cultiver ce cacao intéressant le marché international de niche, à plus haute valeur ajoutée et au prix décollé de la bourse newyorkaise. D'autre part, les seuls acheteurs présents sur le marché local et voulant leur acheter leur cacao sont les acheteurs internationaux cherchant des tonnages très importants pour l'industrie de transformation en sous-produits et produits finis.

Il n'y a aucune incitation pour les producteurs à améliorer la qualité du traitement postrécolte de ce type de cacao-là. L'Indonésie doit donc se donner pour rôle de redorer d'autres origines/filières produisant un cacao intéressant mais n'ayant pas encore réussi à se faire reconnaître comme tel à l'international.

LE CACAOYER ET LE PALMIER À HUILE : QUELLES LEÇONS TIRER ?

L'Indonésie est un pays où tout est à la fois en mouvement et en équilibre, tout y est changement et maintien. Nous avons tenté de montrer la diversité des cas présents dans ce pays-archipel aussi vaste qu'un continent. Aceh et la Papouasie sont distante d'à peu près 5 000 km, soit la distance reliant l'Alaska et les îles de Terre-Neuve, ou les falaises irlandaises aux montagnes de l'Oural.

Les Indonésiens représentent 300 groupes ethniques parlant près de 700 langues, unis derrière la devise *Bhinneka Tunggal Ika*, signifiant « Unis dans la diversité » en vieux javanais : une nation (les Indonésiens), une langue commune (le bahasa indonesia). Cette unité a poussé le mouvement politique de transmigration dans les années 1980 afin de repeupler les îles plus éloignées. L'élaiculture a alors été une excellente opportunité de développement pour certains acteurs locaux, pour le positionnement stratégique du pays à

L'ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO

l'international, et pour l'établissement d'une classe moyenne représentant aujourd'hui plus de 50 % de la population total.

La culture du palmier à huile a en effet, en moins d'un siècle de culture intensive, changé le pays. Le positionnement politique et diplomatique du pays s'en ressent. Le développement économique, l'urbanisation des régions portuaires et l'intensification des flux migratoires (transmigration) et financiers (investissements) en sont les témoins. Le revers de la médaille, bien sûr, est célèbre : le désastre écologique que représente l'élaiculture en 2018 est flagrant. L'huile de palme est devenue aujourd'hui synonyme de déforestation, de déplacement des populations (tant humaines qu'animales), d'un appauvrissement des communautés au fil des générations au point de créer un servage moderne, et du sacrifice total des ressources naturelles sur l'autel du profit.

L'histoire de l'élaiculture en Indonésie nous permet cependant de tirer quelques conclusions utiles lorsque l'on cherche à aborder les thématiques et les questionnements soulevés dans cette enquête.

LA CERTIFICATION DURABLE ET LA GESTION DES RESSOURCES NATURELLES

À cause du caractère bon-marché de l'allocation des forêts primaires et des ressources en bois qu'elles représentent, il est facile pour une entreprise d'en acquérir possession. Peu de pays reconnaissent en effet les droits coutumiers de propriété et/ou d'usage par les communautés autochtones. Là où négocier avec plusieurs petits exploitants, soutenus par des ONG bruyantes, peut sembler intimidant, il est plus simple pour un exploitant de grande envergure de négocier avec l'État le droit foncier d'un terrain non cultivé. La déforestation y a alors lieu quelle que soit la culture qui y est installée : soja, palmier à huile ou cacao.

Le palmier à huile n'a pas besoin d'être cultivé en monoculture intensive pour être rentable. L'espèce s'accommode relativement bien une culture en agroforesterie (éventuellement même cacao-palmier à huile), d'un système sylvopastoral, ou

d'un ajustement à l'échelle du paysage mélangeant parcelle cultivée pures, zones tampons (culture de type *cabruca* brésilienne, récolte ménagée, etc.) et zones préservées (culture et chasse interdites).

Il existe également des systèmes certification propre à la production d'huile de palme, à l'instar des certifications *BonSucro* (sucre de canne), *Responsible Soybean* (soja) : la CSPO (*Certified Sustainable Palm Oil*). L'institution chargée de promouvoir la soutenabilité de la production d'huile de palme est la *Roundtable for Sustainable Palm Oil* (RSPO), qui certifie les différentes plantations, exploitations, fermes et leurs productions respectives.

Malheureusement, plusieurs critères de certification restent flous : très larges, ils sont plus conceptuels que pragmatiques. Leur traduction en impératifs contextualisés est difficile et laissée au soin de chacun. De plus, la certification propose plusieurs filières de traçabilité pour les produits certifiés : *Book & Claim*, *Mass Balance*, *Seggregated*, *Identity Preserved*. Seul le dernier standard assure au consommateur que l'entièreté du volume de CSPO contenue dans le produit fini est non seulement certifiée mais également traçable jusqu'à l'exploitation. Les produits issus de la filière *Identity Preserved* sont étiquetés « Certifié – Contient de l'huile de palme certifiée RSPO ».

Seggregated permet aux transporteurs de mélanger tous les lots certifiés entre eux, bien qu'ils doivent à tout moment être identifiés et séparés des lots non certifiés. Les produits issus de la filière *Seggregated* sont étiquetés « Certifié – Contient de l'huile de palme certifiée RSPO ».

Le standard *Mass Balance*, au contraire, permet le mélange de tous les lots. L'assurance est de ne pas pouvoir vendre de produits « mixtes » à un volume supérieur au volume de CSPO réellement produit : il n'y a cependant aucune certitude que l'huile de palme contenu dans le produit fini soit issue de la production certifiée. Les produits issus de la filière *Mass Balance* sont étiquetés « Mixte – Contribue à la production d'huile de palme durable certifiée ».

Enfin, *Book & Claim* ne certifie en rien l'huile de palme du produit fini ni celle d'un quelconque lot. L'entreprise achète

un volume quelconque d'huile de palme et achète un volume identique de certificats soutenant la production de CSPO puisque permettant l'octroi des primes aux producteurs de CSPO. Les produits issus de la filière *Book & Claim* sont étiquetés « Contribue à la production d'huile de palme durable certifiée ».

La difficulté à maintenir un système de traçabilité véritable pour les produits de l'élaiculture doit nous mettre en garde contre les tentatives similaires pour les produits du cacaoyer. Les leçons à tirer sont nombreuses : étiquetage clair des produits finis et meilleure information quant aux systèmes de cultures pour récupérer la confiance des consommateurs, clarification des principes et contextualisation des critères de certification, entre autres.

LA STABILITÉ DE LA STRUCTURE SOCIALE ET LA TRANSMIGRATION INCONTRÔLÉE

Lors du développement de la culture du palmier à huile, énormément de partenariats public-privé ont été mis au point. Le gouvernement cédait les droits fonciers d'une plantation à une entreprise agricole qui devait en contrepartie développer un système de petites exploitations familiales à surface totale équivalente. La plantation industrielle était donc un *noyau* autour duquel se construisait un *plasma*. Il s'agit du modèle NES (*Nucleus Estate and Smallholders*). Ce plasma était principalement composé des petits propriétaires terriens préexistants et de transmigrants n'ayant pas de terre à faire valoir et acceptant ainsi des conditions d'installation très précaires.

Les plans de transmigration étant continus, l'afflux de nouveaux transmigrants combiné à l'agrandissement de l'exploitation industrielle augmentait la pression foncière sur les propriétaires terriens (anciens ou nouvellement installés). Prix de la terre, coût d'exploitation des palmiers à huile, pression sociale de vendre/ne pas vendre sa parcelle à l'exploitation industrielle sont autant de difficultés rencontrées par les communautés locales lors des 40 dernières années. De plus, lorsque le prix de la terre rendait tentante l'action de vente, les planteurs se retrouvaient

L'ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO

avec une somme d'argent qu'ils étaient incapables de réinvestir ou de gérer à long terme. Leurs enfants n'avaient alors plus d'autre possibilité que d'aller chercher un travail journalier contractuel dans les plantations industrielles – quelles qu'en soient les conditions.

L'afflux de nouveaux transmigrants dans des zones sans terres à cultiver rend la compétition pour le travail élevée, et détériore tant l'esprit de communauté que les conditions de travail dans les plantations.

N'y-a-t-il pas une leçon à tirer lorsque le plan d'action pour le développement du cacao annoncé par le Ministère des Affaires Économiques propose d'utiliser le modèle NES pour les mêmes fins (augmentation de la production et positionnement du pays à l'international) ?

CONCLUSION : LES DÉFIS À RELEVÉ

La mauvaise presse de l'huile de palme est principalement due à des décisions structurelles indépendantes de l'espèce cultivée et pourraient tout autant s'appliquer – et s'appliquent déjà – à la plupart des commodités agricoles que sont le sucre de canne, le coton, le latex et le cacao.

Quelques-unes de ces décisions sont le maintien d'un système agraire inadapté et du système sociétal construit autour de celui-ci (plasma/nucleus), les intérêts douteux de certaines multinationales, le maintien d'un coût artificiellement faible de la nourriture dans les marchés occidentaux, la production massive de prêt-à-jeter, le système chrématistique permettant à des actionnaires étrangers d'exiger des retours sur investissement toujours plus élevés, etc.

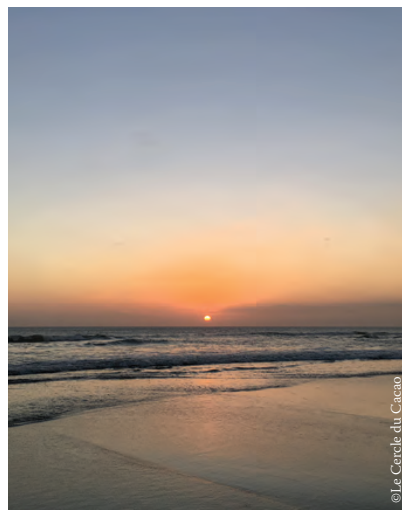
Le palmier à huile, en tant qu'espèce cultivée, n'y est pour rien.

Pas plus que le cacao, en tant qu'espèce cultivée, n'est responsable de l'exploitation infantile dans d'autres pays du monde.

Un défi important à relever par l'Indonésie en tant que pays producteur sera de promouvoir l'instruction et l'éducation aux pratiques agricoles, à la transparence des étiquetages et à la traçabilité des filières. Les consommateurs devront également

continuer à s'informer et à se former afin d'avoir un esprit critique indépendant des lobbies environnementalistes et des appels aux boycotts.

Il sera également intéressant d'analyser comment exporter les systèmes balinais de *subak* dans des communautés composées de groupes ethniques différents, apportant dans leur nouvel environnement des traditions tout aussi diverses.



Coucher de soleil sur Bali

Enfin, le principal défi que rencontrera la cacaoculture en Indonésie sera de traduire les concepts flous et universels du développement durable en action concrètes et pragmatiques.

Un développement « économiquement efficace » ne pourra se faire sans diversification des revenus, sans nouvelles opportunités de développement de l'économie locale et sans accès plus démocratique aux lignées variétales.

Un développement « socialement équitable » nécessitera la prise de conscience qu'il faut inclure les propriétaires de petites exploitations dans les processus de prise de décision, en traduisant les législations, standards et critères de certification en un langage contextualisé et compréhensible par toutes les parties prenantes.

Un développement « écologiquement soutenable » comprendra l'urgence de la situation et mettra les moyens nécessaires à la préservation et à la restauration des ressources naturelles.

Un « développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre

la capacité des générations futures à répondre aux leurs », sera en Indonésie celui qui réalisera l'équilibre entre le besoin de rester stable, le désir de se développer et l'envie d'y parvenir. ■

POUR ALLER PLUS LOIN

Ardhana, Made M. et Fleet, Graham H. (2003) The microbial ecology of cocoa beans fermentations in Indonesia, *International Journal of Food Microbiology* 86 (2003) 87–99
 Clough, Y. et al. (2009) Cacao boom and bust: sustainability of agroforests and opportunities for biodiversity conservation, *Conservation Letters* Vol. 2 Issue 5 197-205
 Kelley, L.C. (2018) The politics of uneven smallholder cacao expansion: A critical physical geography of agricultural transformation in Southeast Sulawesi, Indonesia, *Geoforum* 97 (2018) 22–34
 Li, Tania M. (2017) Intergenerational displacement in Indonesia's oil palm plantation zone, *The Journal of Peasant Studies*, 44:6, 1158-1176
 Musdhalifah, M. (2014) Indonesian Cocoa Development Plan – Public/Private Partnerships. Report for the Ministry of Economic Affairs
 Rival, A. et Levang, P. (2014) La palme des controverses. Palmier à huile et enjeux de développement. Editions Quae.

REMERCIEMENTS

Un énorme *Terima kasih* à celles et ceux qui nous ont accompagné dans l'organisation de ce périple indonésien à la rencontre du cacao indonésien :

- Ibu Wahida Maghraby, attachée agricole, et Merry Astrid Indriasari, attachée commerciale à l'ambassade de la République d'Indonésie en Belgique ;
- Olvy Andrianita, directrice du Ministère du Commerce à Jakarta ;
- Dedi Junaedi, directeur du Ministère de l'Agriculture à Jakarta ;
- Eni Harmayani, doyenne de la Faculté de Technologie Agricole, et Arifin Dwi Saputro, de l'université Gadjah Mada à Yogyakarta ;
- Sylvia Sjam, du département de recherche en phytopathologie de l'université Hasanuddin à Makassar ;
- Pak Winarto, directeur marketing de la PTPN XII à Kendeng Lembu ;
- Peni Agustijanto, chargé de projet "cacao" pour Rikolto Indonesia ;
- Agung Widiastuti directrice, et Sri Auditya Sari, chargée de projet SUBAK, pour Kalimajari à Bali (*suksma !*).

Merci également aux différents chocolatiers indonésiens rencontrés sur place lors de nos différentes étapes :

- Yuda Wednes Aria de Cokelat nDalem à Yogyakarta ;
- I Wayan Alit Artha Wiguna de Cau Chocolates et Gus De de pod chocolates à Bali ;
- Kevin Angra Limawan de Pipilin cocoa à Jakarta ;
- Maya Saito de DIMALAYA à Baentaeng ;
- et toute l'équipe de Masagena au Café Chalodo de North Luwu.