



Le cacao sylvestre de Bolivie

VAUT-IL BIEN UN POTOSÍ ?

Jusqu'il y a peu, rares étaient ceux produisant des tablettes à partir de fèves de Bolivie. On retrouve aujourd'hui plusieurs chocolatiers proposant une tablette « Pure origine Bolivie ». Très souvent, ces tablettes précisent que le cacao est « sauvage » ou « sylvestre ». Que peuvent-ils bien entendre par là ? Comment un cacao peut-il être sauvage ? N'y a-t-il que du cacao sauvage en Bolivie ? D'où vient-il ? Le Cercle du Cacao vous invite à le suivre dans son périple bolivien, à la recherche d'un cacao dont on ignore encore beaucoup de choses.

Par Mathieu Bours



Saison des pluies en Bolivie

LE CACAO EN BOLIVIE

Pays enclavé d'Amérique du Sud, la Bolivie compte près de dix millions d'habitants, dans un mélange ethnique et linguistique à l'image du wiphala – drapeau aymara aujourd'hui associé au drapeau national afin d'insister sur le caractère divers des « peuples boliviens ». Le nom officiel du pays est par ailleurs État Plurinational de Bolivie, et la Constitution reconnaît pas moins de 37 langues nationales dont l'aymara, le baure, l'espagnol, le guarani, le quechua et l'uru-chipaya !

La Bolivie reste un pays dont on parle peu dans nos contrées. Et pourtant, c'est du Cerro Rico qui surplombe Potosí, dans le centre-sud du pays, que l'Espagne a extrait plus de 240 tonnes d'argent par an en moyenne entre 1560 et 1580 : un record mondial et un apport d'une importance capitale pour le rayonnement du pays au cœur de son Siècle d'Or. L'expression espagnole « *vale un Potosí* » implique que ce dont on parle a une valeur inestimable. Elle a pour équivalent en français « Cela vaut le Pérou ! », ce qui s'explique par le fait que la Vice-royauté du Pérou incluait alors l'actuelle Bolivie. Le pays entier continua à évoluer autour de Potosí bien après l'autonomie par rapport à Lima et la création de l'Alto Perú en 1558 : c'est avec l'argent extrait de son Cerro Rico que l'Espagne a pu financer ses intentions internationales, rester fer de lance de la Contre-Réforme et maintenir les dépenses exorbitantes de la cour pendant près de deux siècles.

Le cacao sauvage de Bolivie vaut-il bien un Potosí ? Afin de répondre à cette question, notre voyage nous a emmené à El Pilar, une petite propriété d'élevage bovin entre les municipalités de Baures et de Huacaraje, à 200 km au nord de Trinidad. Ces deux communes produisent, nous le verrons plus tard, près de la moitié du cacao sylvestre du pays. Capitale du département du Beni, Trinidad est la porte de l'Amazonie bolivienne. Nous y avons également rencontré les responsables des programmes universitaires d'agriculture tropicale : la formation de nouvelles cohortes d'ingénieurs forestiers et de techniciens agricoles reste une priorité pour les autorités départementales et nationales. Nous sommes par la suite partis à la rencontre de chocolatiers *bean-to-bar*

à Sucre et à La Paz. Ce fut l'occasion de débattre ensemble des différents leviers d'action à enclencher, ainsi que des difficultés rencontrées par l'un ou l'autre des acteurs du secteur cacao/chocolat en Bolivie.

Pour comprendre la richesse du secteur cacao bolivien, il nous faut préalablement dissocier d'une part les différents modèles de culture et d'autre part les différents groupes variétaux en présence. Cela nous permettra de comprendre qu'on ne peut pas parler de « cacao sauvage » sans créer de confusion.



© Cercle du cacao

Différentes cabosses de cacao sylvestre

Dans cette enquête, nous allons donc commencer par parler de la génétique bien particulière du « *cacao beniano* » ou, comme on l'appelle plus souvent, « *cacao nacional/amazonico boliviano* ». Ensuite, nous décrirons les différents types de production cacaoyère en Bolivie. Enfin, nous passerons en revue quelques principes de gouvernance commune qui permettraient au secteur cacao bolivien de développer les outils nécessaires à la protection de ce patrimoine national tant naturel que culturel, à la fois levier de développement social et économique et une matière première aussi surprenante que méconnue : les petites fèves de l'Amazonie bolivienne.

LE CACAO NACIONAL BOLIVIANO (CNB) – CACAO SYLVESTRE ET CACAO CULTIVÉ

Espèce indigène de l'Amazonie bolivienne, le cacao est présent en Bolivie dans six départements : La Paz, Beni, Pando, Santa Cruz, Tarija et Cochabamba. On date le début de la culture cacaoyère organisée aux XVIII^e siècle, avec l'arrivée des missionnaires jésuites et franciscains. Cependant, la présence d'une certaine économie cacaoyère (principalement liée à la cueillette de fruits non domestiqués) est attestée dès 1538-1539 avec les expéditions du capitaine Peranures et confirmée par celles de Juan Álvarez en 1569-1560 sur les rives des rivières río Beni et río Mamoré. Il est intéressant de noter que ces deux rivières confluent et donnent naissance au río Madeira, le principal affluent de l'Amazonie.

Le groupe variétal du cacao présent en Bolivie porte plusieurs noms, selon la personne à qui l'on s'adresse et selon la période dans laquelle on se trouve. Ainsi, parfois appelé « *criollo* », ce cacao n'appartient pas au groupe variétal *criollo* que l'on trouve ailleurs, reconnaissable par ses fèves blanches. Ici, on parle bien d'un cacao créole, du cru, « de chez nous ». L'appellation « *Cacao Nacional de Bolivia* » (CNB) est préférée, mais pose également problème à l'international ou lors de traductions : ce cacao est bien « national de Bolivie », mais n'est pas un cacao appartenant au cluster *nacional*. On l'appelle aussi également « *Cacao Amazónico de Bolivia* ».

Le CNB, caractérisé par ses petites cabosses de type *amelonado*, présente une couleur vert-foncé avant maturité et un apex très court. Les fèves sont très petites et violacées lorsqu'ouvertes fraîches.

Cependant, suite à plus de trois siècles de domestication et des systèmes de production différents, le cacao bolivien est traditionnellement subdivisé en deux catégories : le CNB sylvestre (ou simplement cacao sylvestre) et le cacao cultivé lui-même rencontré dans deux sous-systèmes productifs selon les groupes génétiques utilisés. D'une part nous trouvons le cacao non-domestiqué, communément appelé cacao sylvestre (*cacao silvestre* dans la

ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO

littérature hispanophone ou cacao sauvage (*wild cacao* dans la littérature anglophone). Appartient à ce groupe tout cacao, appartenant génétiquement au groupe CNB, qui n'est pas cultivé de manière systématique : récolte par cueillette dans des îlots de forêt, dans des jachères et plantations à l'abandon depuis plusieurs siècles. Ce cacao est parfois appelé « *criollo* » par les habitants du Beni car il est natif de la région.

D'autre part nous trouvons le cacao cultivé. Les systèmes de production en Bolivie sont en majorité des systèmes agroforestiers (dans lesquels l'exploitation agricole est

Le cacao sylvestre se propage grâce au travail disséminateur de la faune indigène (singes, perroquets, écureuils, rats) alors que le cacao cultivé est reproduit en pépinière (dans le cas de CNB cultivé) ou par insertion de greffons d'hybrides sur des sujets d'anciens CNB cultivé (dans le cas de cacao hybride cultivé). Dans les îlots de forêt, le cacao produit et se reproduit sans que l'intervention humaine soit nécessaire. Une plantation créée par les communautés indigènes ou par les missions jésuites ou franciscaines il y a plusieurs siècles, et par la suite laissée à l'abandon, peut aujourd'hui être considérée comme une

Dans sa seconde classification, Motamayor a donc rajouté le Beni comme l'un des trois nouveaux clusters (les deux autres étant Huallaga et Ucayali).

La différence entre le cacao CNB cultivé et le cacao CNB sylvestre a également été analysée. Dans ce cas, il a été reconnu que les individus étudiés en plantation dans l'Alto Beni étaient issus de la domestication d'individus sylvestres prélevés dans le bassin supérieur du río Beni. La domestication n'a pas modifié la diversité génétique des individus étudiés. Plusieurs tests ont également révélé la corrélation entre



Chocolatal entre Baures et Huacaráje



Reproduction naturelle des cacaoyers



Chocolatal entre Baures et Huacaráje

associée de manière volontaire à la plantation d'arbres et d'arbustes), mais peuvent s'apparenter à une culture intensive à polyculture limitée (présence de peu d'espèces, matériel génétique issu de variétés de cacao hybrides importées d'Équateur, de Trinidad-et-Tobago et du Pérou dans les années 1950-1970) ou à une culture extensive à haute diversification spécifique (nombreuses espèces, matériel génétique issu de CNB). Le CNB cultivé en agroforesterie et parfois appelé « *criollo* » dans l'Alto Beni (département de La Paz) afin de le distinguer du cacao cultivé issu de lignées hybrides importées.

La distinction se fait donc principalement sur l'importance de l'influence humaine d'aujourd'hui sur la production actuelle.

zone de production de cacao sylvestre si la maintenance humaine actuelle est minime et si la végétation a depuis lors repris des cycles productifs et reproductifs naturels. Le cacao sylvestre est par ailleurs également appelé « *misional* » dans certaines régions du département de Santa Cruz, en référence aux missionnaires jésuites et franciscains ayant introduit la cacaoculture au XVIII^e siècle.

Plusieurs recherches ont tenté d'éclaircir ce flou local entre *cacao criollo*, *cacao nacional*, *cacao híbrido*, *cacao sylvestre* et de positionner le CNB au sein du classement de la génétique de *Theobroma cacao* en dix clusters par Motamayor. Il en est ressorti que le *Cacao Nacional Boliviano* est bien un groupe variétal distinct des autres.

distance génétique et géographique pour le cacao – comme dans d'autres espèces forestières tropicales. Cependant, l'analyse n'a pas comparé la diversité du CNB cultivé avec celle du CNB sylvestre de régions plus éloignées comme celles de Baures ou de Huacaráje. Il serait intéressant de comparer ces échantillons afin d'évaluer l'isolation par la distance des différentes populations de cacaoyers à travers le temps et l'espace.

LE SYSTÈME DE PRODUCTION DU CACAO SYLVESTRE

Comme nous avons pu le voir plus haut, la nomenclature génétique est complexe et est jusqu'à aujourd'hui liée à un système de production particulier. Ainsi, le dépar-

ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO

tement du Beni produit près de 70 % de la production nationale de cacao sylvestre. On n'y produit pratiquement aucun cacao hybride en plantation. Le département de La Paz (où se situe Alto Beni, la province produisant 80 % du cacao bolivien tous systèmes productifs confondus) produit près de 90 % du cacao cultivé hybride.

Le système économique propre au cacao sylvestre se rapproche plus de la cueillette que de la culture. En effet, les communautés autochtones entrent, en période de récolte, dans les îlots productifs appelés « *chocolatales* », « *montes* » ou encore « *islas* », afin d'y récupérer le fruit tant

des centres de traitement post-récolte là où de telles installations existent, ou simplement vers les zones de séchage dans le cas contraire. Ils s'occupent ensuite du tri des fèves, de l'éventuelle fermentation, du séchage : dans l'écrasante majorité des cas, le traitement post-récolte est rudimentaire. Plusieurs familles procèdent également à la transformation en *pasta de chocolate*, petit pain de masse de cacao qui servira à faire du chocolat chaud à base d'eau ou de lait.

Dans les îlots que nous avons pu visiter, les récoltants écabossent leur lot et ramènent le cacao vert dans des sacs ou des seaux.

L'excédent de jus s'écoule, et le cacao fermente pendant quelques jours. Par la suite, le cacao est étendu sur un tapis tressé de feuilles (voire une bâche) ou étalé sur une table ou des planches de bois jusqu'à ce qu'il soit considéré suffisamment sec par les acheteurs locaux. La transformation en *pasta de chocolate* permet à ceux qui en font de créer de la valeur ajoutée sur place et ainsi d'ajouter quelques entrées financières supplémentaires.

Comme on peut le craindre, la plupart du cacao sylvestre récolté n'atteint pas les critères de qualité internationaux.



Préparation du chocolat



Isabelle Bruckner relevant la température des caisses de fermentation, El Pilar



Tables de séchage à El Pilar

convoité. Dans certaines provinces, la commercialisation du cacao intervient pour beaucoup dans les revenus moyens des familles, malgré le caractère fluctuant des recettes espérées : les revenus sont saisonniers et ne sont pas garantis d'année en année. De plus, le caractère saisonnier de la récolte crée une pression sur la main d'œuvre en période de récolte. Durant celle-ci, allant de mi-décembre à mi-mars, les membres de la famille éloignée reviennent dans le Beni et participent à l'effort collectif de récolte.

Les différentes tâches liées à la production du cacao sylvestre sec sont principalement considérées comme des activités familiales. Hommes et femmes s'occupent de la récolte, de l'écabossage et du transport vers

Les cabosses ainsi évidées restent dans l'îlot et participent à la biomasse. Les îlots sont des petites portions forestières dont le couvert est total : il y fait plus frais qu'à l'extérieur. Ce milieu est également propice au développement de nuées de moustiques des plus voraces. On remarque aussi çà et là les cabosses à moitié rongées par les singes, perroquets et autres petits animaux. Dans le cas du cacao sylvestre, la production de fruits et la reproduction se font donc sans intervention humaine.

Dans la communauté, la fermentation est traditionnellement très basique : le sac contenant le cacao vert est noué et suspendu à une poutre par un clou ou une petite esse.

Cependant, un travail de sensibilisation à des nouvelles pratiques permettrait éventuellement d'atteindre une amélioration substantielle de la qualité du traitement post-récolte et donc du potentiel organoleptique des fèves produites.

Plusieurs initiatives existent déjà à cet effet dans les agglomérations mais peinent parfois à atteindre les sites de *chocolatales* qui ne sont pas directement voisins des villages, et les communautés y habitant. Ces projets rencontrent parfois des difficultés à maintenir un effort de formation et d'information à long terme : la persévérance est de mise. Nos entretiens à l'Université Autonome du Beni nous ont également confirmé qu'il est difficile de proposer des changements aux

ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO

pratiques ancestrales de culture : écabossage au pal plutôt qu'à la machette, rapidité d'acheminement vers les centres de traitement postrécolte, etc.

Nous avons pu, lors de notre séjour à El Pilar, témoigner d'une toute autre conception du traitement postrécolte, avec des résultats brillants ! El Pilar est une propriété d'élevage bovin située entre les villages de Baures et Huacaraje (Beni). Le projet cacao d'El Pilar a été mis sur pied par Casey Keiderling et Caroline Halpern. L'équipe sur place a été formée par Michel Barel qui a également mis au point le protocole de fermentation et de séchage.

Par la suite, chaque caisse de fermentation suit un protocole bien particulier contrôlé en permanence par l'équipe. Lorsque la fermentation est considérée suffisante, une caisse est vidée sur une table de séchage, brassée régulièrement et protégée à la moindre averse. Enfin, lorsque le cacao arrive à une humidité de 7 %, le contenu de chaque table se retrouve dans un sac. Une caisse par table, une table par sac : la traçabilité est remarquable. Le professionnalisme de l'équipe se ressent d'emblée et le résultat est fort probant !

Chaque année, les familles et/ou groupes retournent cueillir dans les mêmes îlots sans pour autant que cela leur donne un droit de propriété exclusif sur l'îlot et les ressources que l'on peut en extraire par cueillette ou chasse.

De même, l'achat d'une propriété ne confère pas le droit unique de gestion et d'exploitation d'un îlot au propriétaire terrien. Les droits coutumiers ont toujours considéré la production forestière naturelle comme un bien commun, et le seul titre de propriété ne se traduit pas en exclusivité. Une plantation, au contraire, appartient bien à celui qui a fait l'investissement nécessaire à sa créa-



© Cercle du cacao

Casse-cacao



© Cercle du cacao

Fernanda Alfaro



© Cercle du cacao

Clôture barbelée

Consciente de l'importance de la qualité du produit fini, Casey a créé et motivé une équipe constituée principalement de jeunes femmes qui contrôlent chaque étape du procédé.

Ici, les récoltants viennent vendre le cacao vert dans des seaux mis à leur disposition par El Pilar. Les seaux sont pesés et triés avant d'être mis en fermentation dans des caisses en bois. Chaque caisse reçoit un numéro d'identification qui suivra le lot jusqu'à la mise en sac. L'on peut dès lors savoir de quels îlots vient le cacao et quel récoltant l'a apporté.

Plusieurs seaux sont cependant nécessaires au remplissage d'une caisse de fermentation : il y a donc un mélange originel.

Des droits coutumiers de propriété collective

Un autre aspect intéressant du système de cueillette de cacao sylvestre à Baures et à Huacaraje réside dans la gestion commune des îlots de cacao et la législation spécifique portant sur les droits de propriété.

Les îlots de cacao dans cette région (La Embrolla, Tranquilidad, San Mateo entre autres) sont considérés depuis des siècles comme des biens communs et sont gérés de manière commune par les différentes familles des communautés. Les biens produits (fruits, bois) et les services écosystémiques offerts gratuitement par la nature sont considérés comme étant à disposition de tous.

tion : aplanissement du sol, plantation des arbrisseaux, gestion des eaux, des influents et des effluents, etc. Le propriétaire d'une plantation peut interdire l'accès à celle-ci aux communautés indigènes, ce qui n'est pas le cas lorsqu'il s'agit d'un îlot de cacao. Ces spécificités législatives et éventuels conflits entre droit coutumier et législation officielle ont été régulées par certaines ordonnances municipales et départementales, validant le droit coutumier et le transposant dans le corps juridique local. Nous en reparlerons plus loin dans ce document.

Malheureusement, certains propriétaires terriens peu scrupuleux ne respectent pas ces lois ou feignent les ignorer.

On peut alors constater la présence de clôtures faisant tout le pourtour des îlots et empêchant dans ce cas l'accès à ceux-ci. La tentation est grande de défricher les portions d'îlots présents sur leur terrain : une plantation pouvant devenir propriété exclusive, avec droit de refus d'entrée aux communautés. Les propriétaires terriens doivent cependant dans ce cas demander une autorisation de *desmonte* à la municipalité, ce qui leur coûte en temps et en argent. Il est donc important de protéger le patrimoine naturel que sont ces îlots afin de protéger ce faisant le patrimoine culturel et la source de revenu saisonnier qu'ils représentent pour ces communautés.

Enjeux de développement pour le cacao sylvestre

Les principales problématiques rencontrées dans ce système concernent le débouché de ces fèves sur le marché local et international, la conservation et préservation des îlots et de leur biocénose, et l'introduction d'hybrides plus productifs.

Après la commercialisation des fèves de cacao sylvestre aux acheteurs locaux, le destin de celles-ci est divers : petites productions artisanales, vente à des chocolatiers *bean-to-bar* à Sucre (comme Para Ti, chocolaterie familiale de taille moyenne) ou à La Paz (comme El Ceibo, association de 47 coopératives regroupant 1300 familles, ayant une production de masse de chocolat et de produits semi-élaborés certifiés issus de l'agriculture biologique pour les marchés domestiques et d'exportation), mélanges de volumes importants vers des acheteurs internationaux, ... La traçabilité de la chaîne du cacao en Bolivie est très fragile voire inexistante dès la sortie du centre de traitement post-récolte. Il est donc impératif de recourir à une ségrégation entre les lots. Malheureusement, le Beni est un département éloigné des principaux canaux de circulation. Cela est encore plus vrai pour les provinces comme Itenez, dans laquelle se trouvent Baures et Huacaraje. L'infrastructure des routes empêche les petits producteurs d'accéder aux marchés plus importants de Trinidad et sont donc cantonnés au marché local. Les coûts d'entrée sur le marché du cacao fin que sont les coûts de transport et les installations d'un centre de traitement post-récolte

– aussi rudimentaire soit-il – sont aujourd'hui supportés par les récoltants ou acheteurs locaux sans assurance de trouver un acheteur. Il est donc primordial de développer des chaînes d'approvisionnement en direct afin de permettre au récoltants et transformateurs faisant un travail supplémentaire (récolte, fermentation, séchage adéquats) de trouver un accès au marché et d'assurer la traçabilité et la ségrégation des lots concernés.

Le danger de voir ces îlots disparaître est réel. La pression foncière et financière pèse sur les communautés qui pourraient accélérer le rythme de cueillette en espérant augmenter leurs profits saisonniers, au risque de dépasser le seuil de renouvellement des ressources. Elle pèse également sur les propriétés d'élevage bovin qui sont également tentées de convertir les îlots en pâturages. Il existe en effet un quota maximal de tête de bétail à ne pas dépasser par hectare de terrain. La seule option pour l'éleveur d'agrandir légalement son cheptel est d'acquérir plus de terrain ou de convertir un îlot faisant déjà partie de sa propriété. La faune, bien que participant à la dispersion des graines et donc à la reproduction des arbres, est parfois considérée comme une nuisance car ils mangent des cabosses autrement utilisables pour la cacaoculture. La faible régulation des activités humaines dans et aux abords des îlots rend cet écosystème fragile, et son futur incertain.

Enfin, l'introduction d'hybrides plus productifs n'a pas pu être empêchée dans les années 1950-1960 lors de la colonisation des terres arables. L'Alto Beni avait été reconnu comme l'une des régions avec le meilleur potentiel pour la cacaoculture : trois quart du cacao cultivé dans la région vient de lignées hybrides, le quart restant étant un CNB plus ou moins ancien selon les plantations. Il faudra pouvoir prévenir l'arrivée jusqu'aux îlots restants de tels hybrides si l'on souhaite préserver les caractères sylvestre et sauvage du cacao. C'est par ailleurs dans cet esprit qu'a été promulguée la loi départementale 31 au Beni, interdisant l'introduction d'hybrides sur le territoire du département.

LE CACAO BENIANO SAUVAGE : UNE RESSOURCE COMMUNE À PROTÉGER !

Une ressource commune

Le cacao sylvestre, génétique indigène associée à écosystème préservé, s'approche de la définition économique d'une ressource commune. Ce type de bien est défini par un double critère de non-exclusion (on ne peut exclure personne de son usage) et de rivalité (l'usage par un utilisateur empêche l'usage par un autre utilisateur).

Le critère de non-exclusion est assez évident et s'illustre par les droits des communautés indigènes à accéder aux îlots dans le but d'en récolter les fruits : les propriétaires terriens ne peuvent les exclure de leur usage.

Le critère de rivalité confirme qu'une cabosse cueillie et utilisée par un acteur ne peut plus être cueillie et utilisée par un autre acteur.

Afin de protéger sur le long terme la production et la reproduction du cacao sylvestre, il serait intéressant de structurer son écosystème en suivant les principes de gestion des ressources communes proposées par Elinor Ostrom, ayant reçu le prix de la Banque de Suède en sciences économiques en mémoire d'Alfred Nobel pour son analyse de systèmes de gouvernance économique dans lesquelles des communautés ont pu gérer des ressources communes pendant des siècles.

Au nombre de huit, ces principes incluent :

- (1) des définitions claires de la ressource et de la communauté
- (2) la cohérence entre les règles portant sur la ressource commune et la nature de celle-ci
- (3) un haut degré de participation des utilisateurs dans l'élaboration et la modification de règles d'utilisation de la ressource commune
- (4) la responsabilité des exploitants doit être engageable
- (5) une gradation des sanctions et l'application simple et rapide des sanctions par la communauté de manière autonome
- (6) un faible coût à la résolution des conflits
- (7) une liberté d'organisation accordée par les gouvernements externes

ENQUÊTE DU CERCLE DU CACAO



Coucher de soleil sur la pampa bolivienne

- (8) des systèmes de règles adaptés pour les différentes communautés concernées s'il existe différentes ressources communes à gérer

À l'échelle des communautés et/ou des îlots, la plupart de ces principes pourraient être installés, non sans difficultés.

Le principe (1) en découle. Les principes (2) et (3) peuvent être mis sur pieds en travaillant avec les responsables des communautés locales, en incluant un maximum d'acteurs dans les processus de prise de décision.

Le principe (6) nous a été confirmé par nos entretiens tant avec l'autorité municipale de Baures qu'avec le responsable de la communauté La Embrolla : les conflits sont systématiquement gérés par un dialogue constant entre les parties.

Le principe (7) est consolidé par la promulgation de lois comme la loi départementale n° 31 du 16 novembre 2012 portant sur la « production et la protection du cacao sylvestre dans le département du Beni » et la loi municipale n° 17 portant sur le « soutien et la promotion de la production, collecte et protection du CNB produit à Baures ».

Le principe (8) requiert d'établir des systèmes pour chaque ressource commune à gérer.

Les principes (4) et (5) seront les plus compliqués à mettre sur place.

L'union est la force !

Le cacao sylvestre de Bolivie vaut-il bien un Potosí ?

Pour l'intérêt économique qu'il représente pour les familles qui le récoltent et le secteur qui en vit, oui. Pour le patrimoine social et communautaire qu'il représente au Beni et à Baures « capitale du cacao sylvestre », oui. Pour la conservation d'un haut niveau de diversité biologique qu'il permet dans îlots forestiers, oui. Pour les perspectives de développement qu'il offre aux communautés locales dans le secteur cacao bolivien et au rayonnement du pays dans le secteur cacao mondial, oui.

Si les différents acteurs de la production du cacao sylvestre prennent leur responsabilité et établissent un système de gouvernance économique commun basé sur les principes ci-dessus, il y a de fortes chances que le *cacao nacional boliviano* prospère encore à long terme.

À l'instar d'autres régions du monde, le spectre des hybrides et du profit rapide arrivera bientôt dans le Beni.

Il appartiendra alors aux acteurs concernés de faire des choix : introduire de nouvelles variétés hybrides et augmenter les profits à court terme ou conserver le CNB non-domestiqué et maintenir les services écosystémiques gratuits offerts par les îlots ? Modifier le système de cueillette en un système de culture plus ou moins complexe allant d'une monoculture à un système agroforestier séquentiel, ou simplement convertir les îlots en pâturages ?

Comme toujours, la réponse à la question première en soulève plusieurs autres. Le pays ira-t-il vers une augmentation de la quantité ou de la qualité ? L'investissement en infrastructure deviendra-t-il une priorité si le cacao sylvestre devient un produit d'exportation ? Quels garde-fous seront mis en place pour éviter les dérives liées à la tragédie des biens communs ? Le destin du cacao sylvestre sera fortement influencé par les décisions prises à La Paz et les choix politiques portant sur « les marchés porteurs pour le pays », par le positionnement de la Bolivie comme producteur de cacao sur le marché international et par le succès ou l'échec des petits producteurs à se positionner comme producteurs d'un cacao unique au monde par son histoire, sa génétique, son terroir et ses arômes exceptionnels. ■

Nous remercions chaleureusement les familles Bruckner et Languidey, Casey Keiderling et Caroline Halpern, Fernanda Alfaro, Maximiliano Malala, l'honorable maire de Baures Juan Agreda Moreno, Nemiión Condori Q. et Michel Yucra Vargas (El Ceibo), Mónica Solares F. de Cuéllar (Para ti), Luis Carlos Zambrano Aguirre, Guido Bollati Hurtado et Tania Araujo (Universidad Autónoma del Beni)

BIBLIOGRAPHIE POUR ALLER PLUS LOIN...

- Bazoberry Chali, Oscar (2008). El cacao en Bolivia: una alternativa económica de base campesina indígena. La Paz, Bolivie
- Solares Ávila, Gaston (2017). Sucre, La Ciudad del Chocolate. Sucre, Bolivie
- Stewart, Melissa et Young, Allen (2013) No Monkeys, No Chocolate. Watertown, États-Unis