

# Appel au réveil des consciences pour le cacao du « monde d'après »

—◆—  
NICO REGOUT

Combien de consommateurs ont conscience que le chocolat qui les régale est au cœur de tous les challenges environnementaux et sociaux de notre planète ?

Depuis plus de vingt ans, l'univers prétendument magique du cacao et du chocolat doit relever de nombreux défis : destruction de la diversité végétale et animale au sein des écosystèmes, déforestation massive des forêts équatoriales et principalement du poumon amazonien, manipulations génétiques, emploi massif de produits toxiques et contaminants comme le glyphosate, appauvrissement permanent des populations les plus précarisées soumises à des régimes dictatoriaux, misère des habitants exploitées engendrant le travail des enfants allant jusqu'à l'esclavage sont les dérives qui touchent de nombreux pays de la « ceinture du cacao ».

## **Les défis de biodiversité du cacao**

Pour répondre à l'hyper-consommation du chocolat programmée par les industries, la production intensive du cacao est à l'origine d'une déforestation massive depuis le xx<sup>e</sup> siècle. L'illusion étant de faire miroiter des revenus plus importants pour les agriculteurs que générerait l'augmentation des surfaces à cultiver. C'est en Afrique que la destruction des écosystèmes et le défrichage des forêts sont

les plus spectaculaires, la Côte d'Ivoire et le Ghana produisant 60 % du cacao mondial. Mais l'Amérique du Sud n'est pas en reste avec le déboisement quotidien du poumon sauvage qu'est la forêt amazonienne.

### **Le risque d'éradication de cacaos natifs**

Dans les cinq à dix ans à venir, si rien ne change, les cacaoyers traditionnels, natifs et ancestraux seront remplacés par des monocultures hyper-productives issues de manipulations génétiques, prenant la forme de sélections variétales plus résistantes et d'une uniformisation des graines. On conservera une trace des variétés anciennes dans des banques de semences appelées « réserves de germoplasmes ». Une petite plantation familiale, au sein d'un écosystème préservé, peut produire chaque année de 350 kg à une tonne par hectare sans désherbant, pesticide ou intrant chimique. Une plantation de monoculture de CCN-51 en Équateur ou de la variété « Mercedes » (ce nom en dit long sur l'espoir que ce cacao génère en Afrique de l'Ouest) produira de 2 000 à 3 000 kg par hectare. Ces cacaoyers de nouvelle génération demandent des apports gigantesques d'intrants chimiques permettant cette croissance exponentielle. L'organoleptique des fèves passe par ailleurs au second plan. Pour préserver ces cacaoyers ancestraux et natifs, la pratique du *slow cacao* (cacao lent) doit être respectée. Ces cacaoyers doivent être privilégiés et valorisés afin que leur valeur marchande augmente. Ce qui inciterait les agriculteurs à abandonner les programmes de cacao hyper-productif, même quand les semences sont offertes gratuitement par leurs gouvernants ! Encore faut-il qu'ils aient la liberté de décider face à des instances qui peuvent les intimider et les inciter à faire de mauvais choix. Pour les nouvelles plantations, la mise en place de systèmes agro-forestiers est de rigueur afin d'en préserver la durabilité. Ainsi l'inves-

tissement coûteux valorisera les récoltes issues de ces programmes. Le rythme de maturité des cacaoyers doit être respecté pour générer une productivité raisonnable, une longévité et une qualité organoleptique. Quant aux cacao destinés au chocolat industriel qui répondent à des critères de rentabilité maximum, ils doivent avoir une place différenciée sur le marché.

### **Amer cacao**

Face à l'enrichissement des multiples intermédiaires de la chaîne cacao, l'appauvrissement des planteurs est constant, engendrant le travail des enfants, à différencier bien sûr du coup de main familial après l'école. Plusieurs millions d'enfants sont impliqués dans la récolte du cacao en Afrique de l'Ouest, cette exploitation pouvant même aboutir à des formes d'esclavage. Sont en cause tant la corruption des gouvernements que l'indifférence des lobbies de la grande industrie du cacao, malgré les reportages réguliers diffusés à la télévision. Il n'est pas normal qu'à 30 ans, les cultivateurs ne puissent ni nourrir leur famille, ni scolariser leurs enfants... qui n'auront certainement pas envie de pérenniser eux-mêmes la plantation familiale, et donc la culture du cacao.

### **Quel juste prix du cacao ?**

Il est illusoire de penser que l'augmentation du cours du cacao à la bourse de New York ou de Londres profiterait aux planteurs. En fait, les intermédiaires de la filière traditionnelle du cacao en seraient les principaux bénéficiaires. Et de l'agriculteur au chocolatier, ils sont nombreux : récoltants, propriétaires quand la plantation n'est pas familiale, coopératives, exportateurs, courtiers internationaux, couverturiers<sup>1</sup>.

---

1. Industriel transformant les fèves fermentées et séchées en chocolat de couverture, destiné aux chocolatiers pour mouler des tablettes et enrober leurs bonbons de chocolat.

Le prix du cacao fait le grand écart selon les continents : moins d'un euro au São Tomé pour un kilo de fèves fermentées et séchées dans une petite exploitation familiale contre le double dans une grande plantation en Équateur. À l'autre bout de la chaîne, un artisan français vendra son chocolat entre 70 et 120 € le kilo. Tandis qu'au supermarché, des tablettes de chocolat de 100 g vendues moins de 3 € (0,79 € chez Lidl en septembre 2020, osant arborer le label *Fairtrade*<sup>2</sup>!), impliquant a priori le travail et l'esclavage des enfants en Afrique de l'Ouest.

La priorité serait d'organiser une chaîne plus courte d'intermédiaires pour que la négociation du prix se fasse le plus directement possible en valorisant le cacao à sa juste valeur, selon des critères de qualité précis permettant une sélection optimale, traçable, durable et transparente. Cette pratique du

« cacao direct » est plus facilement réalisable par les chocolatiers produisant leur chocolat directement de la fève à la tablette, production souvent appelée *bean-to-bar*.

Le rôle du sourceur de cacao est de mettre chocolatiers et planteurs en relation, et de négocier un prix juste afin de pouvoir rémunérer décemment les planteurs, premier maillon de la chaîne de production. Les prix n'ayant plus de rapport avec ceux de la bourse, ils peuvent être plusieurs fois supérieurs à la cote du jour. De plus, cet approvisionnement direct ou le plus direct possible permet aux achats de suivre le rythme des récoltes. Et la qualité organoleptique est un aspect primordial à toute décision d'achat de fèves.



© Consulat du São Tomé

Femmes ramassant les cabosses de cacao au São Tomé

2. Label affichant (en théorie) de « réels bénéfices en faveur des producteurs. »



*Planche botanique du cacao de Pierre-Jean-François Turpin (1775-1840),  
gravée par Lambert le Jeune*

Quant aux artisans chocolatiers, ils doivent exiger de leurs fournisseurs en chocolat de couverture un maximum d'informations sur les produits qu'ils utilisent, les obligeant ainsi à travailler avec une totale transparence. Dans tous les cas, la hausse du prix du chocolat est incontournable pour qu'il ne devienne pas un plaisir coupable.

### **Quelle stratégie pour quelle durabilité ?**

Depuis une vingtaine d'années, malgré les promesses répétées des grandes entreprises, la situation ne fait qu'empirer. Comment établir une chaîne déontologique durable - à la fois environnementale, économique et sociale - qui soit traçable et transparente, en impliquant tous les maillons, du planteur au consommateur ? La collaboration entre pays producteurs de cacao via, leurs gouvernements, et pays consommateurs est déjà un préalable.

Que penser des labels et certifications qui n'informent pas réellement les consommateurs ? *Bio, équitable, UTZ, Rainforest...* Créés pour la plupart dans les années 1990, ils ne sont que des indicateurs et ne témoignent pas de la réalité du terrain. Le label bio ne concerne qu'une minorité de cacaos. En fait, l'agriculture biologique permet d'écouler du « *bulk* »<sup>3</sup>, ce cacao industriel qui ne garantit en rien le côté équitable pour le cultivateur ni la qualité du choix des variétés de cacaoyers. C'est une fois de plus un moyen pour l'industrie de faire des bénéfices en profitant de la crédulité des consommateurs. Tous ces labels décorent les tablettes de chocolat vendues en supermarché. Alors qu'on ne les retrouve pas sur les produits des artisans chocolatiers renommés qui n'en ont pas besoin pour prouver leur qualité.

---

3. Bulk cocoa, de l'anglais *bulk*, « masse » : nom du cacao à haut rendement représentant plus de 90 % de la production mondiale, contrairement au cacao fin.

La parole se libère, des articles et des émissions de télévision ont commencé à dévoiler la face cachée de l'univers du cacao et du chocolat. Ce qui était impossible voire dangereux à dénoncer en Afrique de l'Ouest il y a encore peu de temps se répand à l'aide d'Internet, grâce à la détermination des jeunes générations et des consommateurs qui commencent à poser les bonnes questions. Nous devons vivre nos rêves, dépasser nos peurs, faire de bons choix et agir. Seuls nos choix détermineront la forme de ce « monde d'après ».

---

### **Bibliographie**

- Nico Regout et Mathieu Bours, « Carnets de voyages » dans *Chocolat et Confiserie Magazine*
- Estelle Higonnet, Marisa Bellantonio et Glem Hurowitz, *La déforestation amère du chocolat: comment les forêts classées deviennent du « cacao classé »*, Éditions Mighty Earth, 2017
- Aymeric Caron, *La revanche de la nature*, Albin Michel, 2020
- Philippe Bloch, *Ce sera mieux après... sauf si on est trop cons*, Ventana Éditions, 2020