

# Des modes de production plus ou moins... engagés !

**Dans un monde qui change, avec une prise de conscience des grands enjeux environnementaux, sociaux et économiques de notre époque, comment choisir sans se torturer les méninges un chocolat qui fait du bien à la planète ?**

**S**i le Français est l'un des champions dans la consommation annuelle de chocolat (5<sup>e</sup> au classement mondial !), avec près de 7 kg/personne/an, il connaît encore mal le produit de base qui permet de fabriquer cet aliment de fête : le cacao.

Et pour cause ! Le cacaoyer est un arbre tropical, cultivé dans des contrées très lointaines de notre Hexagone au climat tempéré. Pour beaucoup, cacao rime ainsi avec Afrique, Côte d'Ivoire, parfois cabosse, *criollo*, fève, ou encore déforestation et travail infantile. « *C'est un peu court, jeune homme* », aurait tonné Cyrano.

## Un plaisir en bouche...

Tout d'abord, il est bon de déculpabiliser : le chocolat, c'est bon, et ça fait du bien d'en manger (avec le moins de sucre possible, bien évidemment), l'idée étant de le faire avec conscience. Derrière le cacao, il y a un énorme travail, souvent de plusieurs familles, et cela vient du bout du monde : cela ne peut pas être considéré comme un bien de grande consommation, mais comme quelque chose qui a voyagé, qui nous invite à une aventure gustative en nous donnant de l'exotisme en bouche. Juste avoir conscience de cela, c'est déjà être sur la bonne voie !

## Des conditions de culture et de récolte délicates

Le cacaoyer est une culture difficile, les arbres sont fragiles et sensibles à de très nombreuses maladies et champignons. Le cacaoculteur doit en permanence gérer l'ombre et l'humidité de sa parcelle, tout se fait à la main. Les cabosses mettent 6 mois à mûrir et, pendant cette période, de nombreux aléas peuvent mettre à mal le développement des fruits fragiles. La récolte est déjà une petite victoire, le fruit de 6 mois de travail.

Puis vient le traitement post-récolte, car le cacao se fermente et se sèche pour créer les



Derrière le cacao, il y a un énorme travail, souvent de plusieurs familles, et cela vient du bout du monde !

© Alexandre Muller

précurseurs des arômes. Là aussi, il s'agit d'opérations importantes et très techniques, et les erreurs sont possibles, pouvant mettre à mal la production.

## Autant d'arômes que de cacaos ?

Il existe de très nombreux pays qui produisent d'excellents cacaos : Madagascar, la Papouasie-Nouvelle-Guinée, São Tomé-et-Principe, le Togo, la Tanzanie, le Vietnam, le Laos, le Brésil, le Pérou, la Colombie, l'Équa-

teur, le Venezuela, le Costa Rica, le Nicaragua... Il existe une multitude de contextes et de pratiques différentes dans chacun de ces pays, et même dans les régions productrices au sein de ces pays. Cela donne des cacaos aux arômes différents, certains, très recherchés, caractéristiques de leur région de production. La vallée de la Sambirano, par exemple, à Madagascar, produit un cacao avec des notes acidulées légères, d'agrumes. Certaines plantations de Papouasie-Nouvelle-Guinée produisent un cacao aux notes

un peu fumées, très équilibrées. En Équateur, l'arôme *arriva* (également nommé *nacional*) très floral, avec des touches de jasmin, est bien connu des professionnels et des amateurs éclairés.

Les exemples sont nombreux : chaque pays a ses spécificités, cultive des variétés de cacaoyers particulières qui expriment un savoir-faire et un terroir. Comme la vigne pour le vin !

## Comment produire un cacao écoresponsable ?

Dans la publication *Produire un cacao durable : à quelles conditions ?* de l'Iddri (Institut du développement durable et des relations internationales), certaines pistes ont été avancées pour une culture durable du cacao (1).

Comme le cacao est issu d'un arbre fruitier tropical, il est donc en concurrence avec les paysages forestiers locaux. Dans le milieu académique et de la société civile, beaucoup voient l'agroforesterie comme la principale solution, mais l'est-elle vraiment ? Pour rappel, l'agroforesterie associe la culture de cacaoyers avec d'autres arbres natifs.

L'article de l'Iddri avance trois axes principaux de réflexion.

Le premier point est lié à l'impact des importations européennes sur la déforestation et la perte de biodiversité. Les pays producteurs de cacao sont en grande majorité aussi ceux où poussent les plus grandes forêts ■■■

## Un produit qui vient de loin

Le cacao est produit principalement en Afrique et en Amérique latine alors qu'il est essentiellement consommé en Europe et en Amérique du Nord. Il est donc transporté par des cargos outre-Atlantique. Il est important de souligner que le transport maritime est l'un des principaux moteurs de la crise climatique. Il circule dans le monde environ 60 000 cargos qui brûlent le type de pétrole le plus sale et le moins cher, car il n'existe pas de règles sur le type de carburant utilisé dans les eaux internationales. Le transport maritime pompe plus d'un milliard de tonnes de gaz à effet de serre dans notre atmosphère chaque année. C'est, en dehors des cinq principaux pays émetteurs, plus que tous les autres pays du monde.

■ ■ ■ tropicales. Le cacaoyer entre donc en concurrence avec ces forêts. Selon plusieurs sources scientifiques (2), la mise en culture du cacao se fait souvent à travers des pratiques néfastes pour l'environnement telles que le défrichement d'une parcelle de forêt. Depuis les années 1970, la surface plantée de cacaoyers dans le monde a plus que doublé et une partie de l'expansion s'est faite au détriment de la forêt tropicale. Il serait donc souhaitable qu'au niveau de l'Union européenne des réglementations sur l'importation de produits agricoles issus de la déforestation, cacao y compris, soient mises en place.

Le second point avancé par l'article est celui de l'agroforesterie comme alternative à la déforestation. Globalement, le cacao est produit dans de petites exploitations de type familial. Il existerait 5 millions de producteurs de cacao dans le monde et cette culture ferait vivre entre 40 et 50 millions de personnes (3). Les modes de production et pratiques agricoles sont cependant très différents. On distingue, selon l'article, cinq types de modes de production :

- la production en plein soleil, qui est une monoculture de cacao sans arbres d'ombrage ;



Les systèmes d'agroforesterie complexe, à fort ombrage, mériteraient de recevoir l'attention des entreprises et des consommateurs.

- la production dite en agroforesterie simple à faible ombrage, c'est-à-dire avec moins de dix arbres d'ombrage par hectare ;

- la production en agroforesterie simple à ombrage moyen avec dix à quinze arbres par hectare ;

- la production en agroforesterie simple à fort ombrage, avec au moins quinze arbres par hectare ;

- la production en agroforesterie complexe à fort ombrage, avec plus de 50 arbres par hectare, et dont le caractère complexe est lié au nombre de couches successives de végétation.

Malgré la présence d'arbres sur ces par-

celles, les études ont révélé que les plantations cacaoyères agroforestières peuvent difficilement rivaliser avec les écosystèmes forestiers lorsqu'il s'agit de préserver la biodiversité. L'agroforesterie, même à haute densité, n'est donc pas une solution durable lorsque cette plantation a été établie à la place d'une forêt.

Le troisième point est lié aux différences d'approches selon les zones de production. En Afrique de l'Ouest, au Ghana et en Côte d'Ivoire, les deux plus grands pays producteurs, la production de cacao est presque exclusivement produite en agroforesterie simple à faible ombrage. Si l'Europe exigeait un cacao ■ ■ ■

Api-Nature  
Qualité et efficacité

Toute la puissance  
de la nature  
en  
*Essence Pure*

**SAFRAN 2% SAFRANAL**

*Le Safran contribue à l'équilibre émotionnel et aide à maintenir un état d'humeur positif\**

apinature@uanadoo.fr | www.api-nature.com \*en vente en magasins spécialisés

\*Selon la liste des allégations autorisées dans le règlement européen n° 432/2012 ou inscrites au registre de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA).

■ ■ ■ totalement durable, ces deux pays seraient donc exclus de la chaîne d'approvisionnement. L'article précise : « *Dans ces pays, les politiques d'achat des entreprises, d'une part, et de développement des gouvernements et des bailleurs, d'autre part, devraient donc, bien sûr, exclure toute nouvelle conversion de forêt, et tout cacao issu de zones de forêts classées, mais aussi investir dans la restauration des écosystèmes.* »

## Des systèmes de production à privilégier

Dans d'autres régions, comme en Amérique latine par exemple, les systèmes de production sont différents de ceux retrouvés en Afrique de l'Ouest. En République Dominicaine, on trouve principalement des systèmes d'agroforesterie complexe, à fort ombrage. En ce sens, ces systèmes de production devraient recevoir l'attention des entreprises et des consommateurs. Les marchés concernés sont principalement des marchés de « niche », de qualité ou « d'origine ». Ce sont aussi souvent des filières labélisées bio ou équitable.

C'est pour cela que nous vous invitons à ne plus acheter que du chocolat dit « de masse », vous pouvez en tester tellement d'autres ! Vous serez surpris de la diversité des arômes que vous pourrez découvrir dans des chocolats d'origine. Les variétés de cacao sont nombreuses, certains aux noms poétiques et chantants, comme le *chuncho*, le *nacional*, le *chuao*, ou le *porcelana*, d'autres ont des noms beaucoup moins excitants : ICS 1, TSH 565, UF 613, IMC 67. Il en existe des centaines, et chaque variété possède ses qualités, ses défauts, ses préférences de condition de culture. « *Le forastero, c'est moins bon que le criollo* », voilà un préjugé qu'il faut oublier ! Les cacaos du Pérou, de l'Équateur ou de Colombie sont en grande partie des *forasteros*, et leur qualité et finesse aromatique n'est plus à démontrer. Là encore, si vous en avez la curiosité, renseignez-vous sur les variétés des pays qui ont fourni le cacao dont est fait le chocolat que vous mangez, c'est passionnant ! Vous ferez donc preuve d'une expérience unique, profitable pour vous, votre santé et notre planète.

## Quels labels pour du chocolat écoresponsable ?

Les labels cherchent à répondre aux exigences croissantes des consommateurs, inquiets par le manque de transparence sur les modes de production des commodités agricoles. Il existe cependant une multitude de

labels aux cahiers des charges très variés, il n'est pas toujours évident de s'y retrouver.

– **Les labels des multinationales** : face à la multiplication des labels, la majorité des multinationales ont lancé leurs propres labels. C'est le cas par exemple de Mondelez avec *Cocoa Life*, de Nestlé avec *Cocoa Plan* ou encore de Lindt avec *Farming Program*. Ces multinationales garantissent des formations agricoles pour les agriculteurs et l'amélioration des pratiques et des infrastructures. Ces programmes visent en réalité à augmenter la productivité et la qualité du produit et ne garantissent aucun type de prix minimum pour les producteurs. Dans l'étude *La face cachée du chocolat* publiée par Le Basic en 2016, il est démontré que les producteurs de cacao en Côte d'Ivoire participant à ces programmes vivent toujours sous le seuil de pauvreté.

– **Les labels de « développement durable »** : les deux labels de « développement durable » les plus répandus sont *Rainforest Alliance* et *UTZ*, qui ont annoncé leur fusion en 2017. Ils ont le mérite des critères sociaux et environnementaux, mais ils sont souvent insuffisants car déjà présents dans les lois nationales ou internationales. Jusqu'à présent, les critères les plus innovants, notamment sur la question des prix garantis aux producteurs, ne sont ni contraignants ni obligatoires. Ces labels garantissent un niveau minimum de respect de la condition humaine et environnementale mais n'ont pas pour but de modifier les pratiques déloyales de certaines entreprises ni de renforcer le rôle des agriculteurs et producteurs.

– **Les labels « bio »** : les chocolats avec la certification bio suivent le cahier des charges de l'agriculture biologique. Ce sont des produits avec aucun intrant chimique, aucun organisme génétiquement modifié et issus d'une

bonne gestion des sols. Les labels bio ne garantissent cependant pas le respect des droits des agriculteurs et ses critères ne mentionnent pas de garantie de prix « juste » ou minimum.

– **Les labels de « commerce équitable »** : comme *Max Havelaar* ou *Fair for life*. Les producteurs paysans partent du principe que la relation avec les partenaires commerciaux doit être modifiée. L'objectif est de rééquilibrer le pouvoir économique en le mettant entre les mains des producteurs. Ces labels apportent des garanties aux petits producteurs ainsi qu'aux travailleurs de certaines filières traditionnellement organisées en plantation telles que le café ou la banane. Le prix payé aux producteurs ne dépend donc plus exclusivement du cours de la bourse ou des marchés internationaux. ■

### ► Alexandre Muller.



Alexandre est agroéconomiste, franco-brésilien et chargé de projets chez Forest Finance France. Il s'intéresse à la question des inégalités dans le milieu agricole dans un contexte de globalisation et a travaillé dans des instituts de recherche agricole au Brésil, en Guyane française et au Ghana sur des thématiques environnementales, économiques et agricoles.

### ► Augustin Fromageot.



Augustin est géologue et passionné de nature. Il a travaillé dans l'industrie minière, la foresterie et la sylviculture en milieu tropical et boréal. Ses missions l'ont amené au cœur des problématiques humaines et environnementales. Il est conseiller technique des plantations au sein de Forest Finance France.

## Forest Finance France

Forest Finance France est une entreprise sociale certifiée ESUS (Entreprise solidaire d'utilité sociale) qui crée des projets agroécologiques dans des zones touchées par la déforestation. Le groupe développe des systèmes agroforestiers durables basés sur la récupération des sols dégradés et mène des projets en France métropolitaine, d'Outre-mer et en Amérique latine.

**Forest Finance France SAS**  
Favars - 12150 Lavernhe  
Tél. : 09.72.66.08.51  
[www.forestfinance.fr](http://www.forestfinance.fr)

1. Frédéric Amiel, Alexandre Muller, Yann Laurans (2018). *Produire un cacao durable : à quelles conditions ?* Iddri.
2. Ruf, F. (1995). *Booms et crises du cacao, les vertiges de l'or brun*. Paris : CIRAD-SAR, Ministère de la coopération, Karthala ; Kroeger, A., Bakhtary, H., Haupt, F., & Streck, C. (2017). *Eliminating Deforestation from the Cocoa Supply Chain* ; European Commission. (2013). *The impact of EU consumption on deforestation: Comprehensive analysis of the impact of EU consumption on deforestation* (n° 063).
3. Hütz-Adams et al. (2017). *Renforcer la compétitivité de la production de cacao et augmenter le revenu des producteurs de cacao en Afrique de l'Ouest et en Afrique centrale*, institut Südwind.