



Photo : Charlène Lainé

Pérou, 1^{er} octobre 2018. En cette journée mondiale du cacao et du chocolat, deux ans après l'initiation du projet [Forestera](#), toute l'équipe est heureuse de vous tenir informés des avancées sur le terrain, au cœur de la belle vallée d'Ishichihui, au Pérou.

Notre équipe locale, dirigée par notre coordinatrice Mery, elle-même de la vallée de Sisa et issue d'une famille de producteurs de cacao, se compose d'une responsable logistique, d'un ingénieur agronome, d'un ingénieur-concepteur paysager, d'un chef de plantation, d'une cuisinière, et de 20 employés agricoles. Ces derniers sont organisés en petites équipes de 4, qui tournent très régulièrement sur l'ensemble des activités afin de les former à toutes les étapes de développement de ce type de parcelles agroforestières hautement diversifiées, préserver leur santé en évitant qu'ils ne réalisent trop longtemps une activité éprouvante, et éviter la lassitude.

Nous avons actuellement 4 pépinières à cacaoyers en fonctionnement, une unité de compostage, une unité de « bioles » (des mixtures fermentées qui sont pulvérisées sur les arbres et améliorent leur état de santé global), un jardin potager fournissant la plupart des légumes consommés sur place.

La saison des pluies reprend, et avec elle beaucoup d'arbres forestiers libèrent leurs graines, permettant leur récolte et leur mise en pépinière. Une vingtaine d'essences très locales, provenant des parcelles boisées préservées de la vallée, ont été sélectionnées pour leur ombre, leur bois, leur intérêt médicinal ou alimentaire, et constitueront l'ombrage permanent de nos parcelles. Une partie de ces arbres élevés en pépinières servira aussi à la reforestation de zones sensibles/critiques (comme les berges de rivières), et à la diversification de parcelles agricoles de la vallée.

Nous avons construit un réseau de piste permettant d'accéder à toutes les parcelles en véhicule tout terrain, afin de supprimer totalement le transport manuel de matériel lourd et de cacao. Nous avons par ailleurs presque terminé la construction des édifices de traitement post-récolte, comprenant un édifice de fermentation, une aire de séchage, et une zone de stockage. Ces trois infrastructures sont aussi pensées pour éviter les travaux de force et optimiser la manutention du cacao. Les terrains possèdent déjà quelques hectares de cacao productifs, constitués des variétés locales très aromatiques, et nous sommes en train de trouver les bons gestes pour que la fermentation et le séchage favorisent au mieux l'expression de ce terroir unique.

Nous travaillons avec l'ONG [Envol Vert](#), implantée au Pérou et plus largement en Amérique du Sud, qui nous aide à intégrer notre projet dans le paysage social. Nous souhaitons, au travers de nos parcelles et de la relation que nous construisons avec nos employés, avoir une influence positive sur les producteurs de cacao de la vallée, largement déforestée. Nous avons défini un plan de formation sur un an, comprenant une formation de 2h par semaine sur des thématiques très précises (comme les sols, la germination et la construction/gestion des pépinières, la préparation du terrain et la mise en place de parcelle, le greffage, les tailles du cacaoyer, l'entretien des parcelles, la prévention des maladies et des ravageurs, la récolte, la gestion des déchets, la sécurité au travail, l'alimentation, l'eau potable, le droit des travailleurs, le droit des femmes, premiers secours...). Ces formations, dispensées à nos employés, sont ouvertes à tous les producteurs.

Nous sommes heureux de voir ce projet se développer de la meilleure des façons, entièrement porté par une équipe locale, motivée et très efficace. Nous souhaitons avoir d'ici peu la possibilité de le répliquer, éventuellement dans d'autres vallées déforestées de la région.

Augustin Fromageot,

Responsable Projet Forestera

Forestera
Créateur de forêts — UNE SOCIÉTÉ DU GROUPE
FOREST FINANCE FRANCE —