

## De la fève à la tablette : le choix du cacao fin

Les Français sont de gros consommateurs de chocolat, avec environ 7 kg par habitant et par an. Aujourd'hui plus que jamais, il est important de choisir un chocolat issu de plantations responsables. Mais peu de personnes connaissent l'origine du chocolat, ni le travail d'alchimiste nécessaire pour libérer les arômes et les notes des fèves de cacao, avec lesquelles il est fabriqué.

« Tout est bien sortant des mains de la nature », disait Rousseau. Ce qui est sûr, c'est que le cacao est l'un des trésors de cette nature louée par l'écrivain !

Originaire du Haut-Amazone, le cacao a rapidement conquis, il y a environ 3 000 ans, la plupart des régions tropicales d'Amérique du Sud et centrale. De ce drôle de fruit – une cabosse poussant à même le tronc de l'arbre –, les populations précolombiennes consommaient principalement la pulpe, sous forme d'une boisson fermentée. Puis les Aztèques se mirent à griller les fèves et à les transformer en boisson sacrée (le nom scientifique du cacaoyer, *Theobroma*, signifie « nourriture des dieux », en grec). Trop amère pour être au goût des conquistadores espagnols, ces derniers y ajoutèrent du sucre, inventant le premier « chocolat chaud ». Les utilisations de la fève sacrée ne cessèrent encore d'évoluer : on ajouta du beurre de cacao, du lait, des fruits



Fèves de cacao.

secs, jusqu'à obtenir toutes les déclinaisons de notre chocolat moderne.

### Des variétés aux noms exotiques

Comme la vigne possède de nombreux cépages, il existe de multiples variétés de cacaoyers, adaptées à des régions et des modes de cultures différents. Car toutes les plantations ne se ressemblent pas. L'arbre à chocolat est fragile et sensible : il a besoin d'ombre

pour pousser mais sa floraison et sa fructification demandent de la lumière. Cet arbre aime les conditions tropicales, chaudes et très humides, mais il craint l'inondation et la sécheresse. Il est donc particulièrement menacé par les bouleversements climatiques. Il est sensible à de très nombreux champignons et maladies, qui n'épargnent ni ses cabosses, ni ses feuilles, ni son tronc, ni ses racines. Et par-dessus tout, très gourmand, il a besoin d'un sol riche.

Dans les pays où il est cultivé, les producteurs soucieux de la bonne santé de leurs cacaoyers les plantent donc en association avec de multiples arbres complémentaires pour créer un couvert et enrichir le sol. Les espèces associées, aux noms locaux chantants, varient d'un pays à l'autre et même d'une région à l'autre, selon le choix du producteur : inga, erythrine, amarillo, pino chuncho, bolaina, cedro blanco, caoba et, bien sûr, des arbres

**La Joie des Pierres**  
Les énergies bénéfiques des pierres naturelles



**La lithothérapie est une technique énergétique très puissante** qui agit sur nos corps énergétiques (aura, chakras) rétablissant l'équilibre et l'harmonie, et qui facilite la croissance spirituelle et une plus grande conscience de soi-même.

#### Message des pierres et cristaux :

Des profondeurs du temps et de l'espace nous venons vers vous avec notre message de Paix, de Beauté et d'Harmonie.

Nous portons avec nous la Lumière de la Conscience. Nous sommes un don, un don merveilleux, pour ceux qui sauront le recevoir.

Nous aidons, nous calmions, nous étalons l'amour sur les blessures, nous stimulons, nous renforçons ou créons une protection.

Notre message n'est autre qu'un message d'Amour.

Nos énergies se réjouissent de vous accueillir et d'entrer en contact profond avec vous.

#### La Joie des Pierres - 2 boutiques :

129 rue Saint Maur - 75011 Paris (M°Parmentier)

9, rue Crocé Spinelli - 75014 Paris (M°Pernety)

[www.lajoiedespierres.com](http://www.lajoiedespierres.com)

06 03 52 55 93

Retrouvez-nous sur



**Grande variété de pierres choisies par nos soins sur place à Madagascar**

- Belle qualité
- Pureté énergétique • Ethique
- Artisanal
- Sans intermédiaire
- 100% naturel

fruitiers, orangers, citronniers, manguiers, papayers, jacquiers, etc.

L'analogie avec la vigne est d'autant plus pertinente que, selon le terrain où ils poussent, selon les arbres qui leur sont associés et selon la façon dont ils sont cultivés, deux cacaoyers d'une même variété ne produiront pas le même cacao, n'exprimeront pas le même terroir. Il existe ainsi des « crus » de chocolat, et certaines origines sont bien connues et réputées : le cacao de la région d'Ambaja, à Madagascar, et ses notes d'agrumes à l'acidité légère et équilibrée ; la Papouasie-Nouvelle-Guinée et ses notes fumées ; le nacional d'Equateur et son arôme arriba, aux subtiles notes de jasmin ; etc.

### De l'arbre à la tablette de chocolat

Le chemin pour passer de l'arbre à la tablette ou à la praline de chocolat est une aventure ! Avant d'être fève, le cacao est une graine logée dans le fruit du cacaoyer, la cabosse. Après la récolte, cette graine est mise à fermenter et à sécher, deux étapes très techniques qui permettent de créer tout un éventail de précurseurs d'arômes.

Après la récolte, le cacao est en effet fermenté dans de grandes caisses de bois. Le but de la fermentation est de créer les précurseurs des arômes, c'est-à-dire des petits composants organiques qui s'assembleront lors de la torréfaction pour former les arômes. La fermentation est une étape délicate, dont le bon déroulement dépend des conditions climatiques mais aussi des bons gestes du producteur. Une mauvaise fermentation peut être responsable de notes et odeurs désagréables, comme des

senteurs d'étable, de fromage, de moisi. Au cours de la fermentation se forme de l'acide acétique (du vinaigre) qu'il faudra éliminer lors du séchage. Si ce dernier est mal conduit (par exemple trop rapide), le cacao aura une acidité désagréable difficile à gérer. Pour pouvoir être exportées légalement, les fèves doivent contenir moins de 5 % d'humidité.

Après le stockage et l'acheminement des fèves vient le travail du chocolatier, qui torréfie, broie, malaxe, conche les fèves pour libérer les arômes et sublimer le cacao en chocolat. Lors de la torréfaction, le beurre de cacao (qui représente environ 50 % du poids de la fève) fond, permettant le mariage de petites molécules et la naissance des arômes. Le savoir-faire d'un chocolatier relève de l'art !

### L'industrie du cacao : David contre Goliath

Tout cela demande un travail sans répit, toute l'année. Selon l'avis des petits producteurs eux-mêmes, une seule famille ne peut gérer guère plus que 5 hectares de cacaoyers en pratiquant une agriculture qui préserve leurs arbres et leurs sols, tout en promouvant la qualité.

L'industrie du cacao et du chocolat compte plus de 5 millions de petits producteurs et seulement 6 grandes multinationales, qui contrôlent 81 % du marché mondial. Cette asymétrie est source de nombreux problèmes sociaux, environnementaux et économiques et, sur les 4,2 millions de tonnes de cacao produites en 2015 dans le monde, moins de 10 % correspondent à du cacao de qualité, dit fin ou aromatique. De fait, il s'exerce une pression à la

production auprès des producteurs, souvent corroborée à la mise en place de clones de cacaoyers à croissance rapide, mettant à mal les variétés locales et la qualité des fèves. Par ailleurs, la majorité des petits producteurs vivent sous le seuil de pauvreté : actuellement, le prix « bord champ » (prix payé par les acheteurs au champ du producteur) du cacao au Pérou est de 5 soles le kilo, soit environ 1,5 euro, ce qui leur permet tout juste de vivre.

Pourtant, de plus en plus de chocolatiers et entreprises, conscients de toutes ces problématiques majeures, adoptent de vraies démarches responsables et cherchent, d'une part, à s'approvisionner en cacao durable et, d'autre part, à promouvoir la qualité.

### Le rôle du consommateur : varier les plaisirs !

Les consommateurs peuvent favoriser cette démarche, en choisissant des chocolats dont on connaît l'origine et si possible labellisés. Si les certifications – bio, voire UTZ, Gold Standard, Fairtrade, etc. – ont leurs limites, elles témoignent des efforts consentis par les acteurs de la filière et sont une étape vers la durabilité. Qu'elles portent sur des aspects sociaux ou environnementaux, qu'elles récompensent la qualité d'un produit, le travail des producteurs ou les surfaces reboisées, elles dessinent les contours de l'agriculture de demain. Derrière le prix un peu plus élevé qu'un chocolat dit conventionnel, il y a tout le travail immense de valorisation de la qualité, le producteur qui souhaite protéger sa terre et vivre de ses arbres, le chocolatier qui cherche non pas à masquer mais à préserver des notes fraîches et agréables.

Prenez-vous au jeu de goûter, de sentir des chocolats de différentes régions, vous (re) découvrirez un monde olfactif et gustatif qui vous fera voyager dans les tropiques ! ■

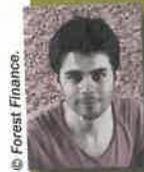
## Forestera La terre, la forêt, le cacao et vous

Forestera est une société d'exploitation agricole et forestière. Il s'agit d'une filiale du groupe Forest Finance France, société ayant été agréée Entreprise solidaire d'utilité sociale (ESUS) en décembre 2015. Grâce à l'investissement de citoyens et d'institutions, la société Forestera reboise une vaste zone déforestée dans la région de San Martín, au Pérou, à partir d'essences mixtes et de cacaoyers, tout en s'appuyant sur un savoir-faire local. Cette région, reculée et pauvre en alternatives économiques, est devenue en 15 ans une région pilote pour la reconversion et le développement agricole, parfois cependant au détriment de la forêt. L'objectif de ce projet est de lutter contre la disparition des massifs forestiers de cette région, responsable d'une érosion des sols et de phénomènes microclimatiques jusque-là inédits. Cela passe par le ré-enracinement des communautés locales à leur terroir et par la plantation d'un mélange de 16 000 cacaoyers et essences forestières locales, afin de recréer les conditions de sous-bois tropical nécessaires à la bonne santé et à la longévité des sols.

Investissements institutionnels et particuliers jusqu'à fin mai 2017 sur la plateforme de financement participatif Wiseed : [www.wiseed.com](http://www.wiseed.com).

### > Lenny Martinez et Augustin Fromageot.

Lenny Martinez est responsable des projets au sein de Forestera, il est chargé du suivi de l'augmentation de capital sur la plateforme de financement participatif WISEED et de l'évaluation de l'impact social et environnemental des projets créés. Augustin Fromageot est en charge des projets opérationnels de Forestera au Pérou.



© Forest Finance.

© Forest Finance.