

Des artisans chocolatiers à la rescousse du cacao

Avec le changement climatique, la production de cacao est de plus en plus menacée. De quoi inquiéter la poignée d'industriels du chocolat qui se partagent le marché, au détriment de la durabilité de la filière et des conditions de travail de ses ouvriers. A l'opposé de ce modèle se développe lentement, en France, une nouvelle tendance : les "bean-to-bar", nom donné à ces chocolatiers qui choisissent eux-mêmes leur cacao pour le transformer directement et fabriquer leur propre chocolat. Une sorte de circuit-court, de la fève à la tablette, pour valoriser une filière de qualité.



Œufs et lapins seront-ils encore tout de chocolat vêtus dans les jardins de Pâques, d'ici 20 ou 30 ans ? La menace est prise de plus en plus au sérieux, aussi bien par les scientifiques que par les industriels de l'"or noir".

Les premiers multiplient les études démontrant l'impact du changement climatique sur les cacaoyères, à l'horizon 2050. Culture particulièrement sensible aux variations climatiques, le cacao nécessite des conditions de température et d'humidité bien particulières – que l'on retrouve essentiellement dans une zone comprise entre 15° au nord et 15° au sud de l'Equateur, ce que l'on appelle "la ceinture du cacao". Or, pour les pays d'Afrique de l'Ouest qui assurent plus de 60% de la production mondiale (Côte d'Ivoire, Ghana, Cameroun, Nigeria), les prévisions du GIEC sont inquiétantes : + 2,1°C d'ici à 2050.

Les industriels du chocolat, eux, tentent désespérément de parer à un modèle à bout de souffle. Ils sont aujourd'hui six à dominer le marché mondial, représentant environ 80 à 100 milliards de dollars par an, tel que le rappelait le Bureau d'analyse sociétale pour une information citoyenne (Basic) en mai 2016 dans un rapport intitulé "La Face cachée du chocolat".

"Le cacao, c'est six millions de petits producteurs individuels qui exploitent des surfaces réduites d'un à cinq hectares, tandis que les grands groupes en milieu de chaînes, les subsidiaires, gèrent les $\frac{3}{4}$ de son commerce. Avec le café, c'est probablement l'une des commodités alimentaires à la structuration la plus déséquilibrée" rappelle Frédéric Amiel, chercheur à l'Idri.

Face aux risques de pénurie, certains envisagent déjà de réduire la part effective de cacao dans les produits chocolatés. Le groupe Mars, leader du marché, travaille de son côté à la recherche génétique sur les graines de cacaotier aux côtés d'une équipe de chercheurs de l'Université de Berkeley.

L'esprit du circuit court appliqué au chocolat

Rien pourtant qui ne semble remettre en cause l'un des ressorts principaux du problème : le développement à grande échelle de monocultures intensives à grands coups de déforestation comme l'avait souligné le rapport édifiant de l'ONG américaine *Mighty Earth* en septembre dernier.

C'est justement pour lutter contre ce modèle de production qu'émerge un nouveau mouvement dans le monde du chocolat : les *bean-to-bar* – littéralement, de la fève à la tablette. Le pari de ces artisans-chocolatiers est simple : pour changer la production du cacao, il faut faire évoluer la fabrication du produit final, le chocolat. Et revenir ainsi à des processus de transformation intégrant l'ensemble du cycle, depuis la sélection de la variété de la plante.

"Car ce n'est quasiment plus le cas, aujourd'hui. La très grande majorité des chocolatiers travaille en fait une même pâte de cacao, déjà transformée, sans connaître l'origine première du produit. L'idée, c'est de réapprendre à maîtriser notre matière première sur toute la chaîne, de A à Z. Il y a des gens qui travaillent dans le chocolat et qui n'ont jamais croqué une fève de leur vie !" explique Aurélien Ducloux.

Il y a quelques mois, il a ouvert avec Claire *"La Baleine à cabosse"* à Marseille. Dans ce local d'une centaine de mètres carrés, il y a un stand de vente, un coin dégustation mais aussi un véritable atelier de production : four, concasseur, broyeur, tempéreuse... Tous les instruments sont là pour broyer les fèves, séparer la peau du *grué*¹, constituer une pâte de cacao et la faire monter puis descendre en température, afin d'obtenir in fine *"un chocolat brillant et cassant"*, dixit le co-fondateur. Le tout sans la fameuse lécithine de soja incontournable dans les tablettes industrielles pour lier la matière grasse et l'eau.

Si les fèves ne venaient pas de trois coopératives différentes basées en Colombie, on pourrait presque parler de *"circuit court"*. Mais l'esprit est bien le même :

"Cette transparence nous oblige à réfléchir sur l'origine du produit, et donc à s'intéresser à la façon dont il est produit. C'est ce qui encourage le planteur à privilégier des pratiques de qualité", poursuit Aurélien Ducloux.

En l'occurrence, les fèves sélectionnées sont issues de variétés natives d'Amérique du Sud, cultivées en agro-foresterie et réputées beaucoup plus *"fines"*. Une exigence de qualité qui se retrouve jusque dans le vocabulaire employé pour qualifier les produits :

"On parle de terroirs et de grands crus, cela permet aussi de revaloriser la qualité de notre cacao."

L'avenir du chocolat se joue-t-il sur les rives du Mékong ?

Les *bean-to-bar* participent d'une tendance plus large qu'on appelle la *"crafterisation"* : ces petits acteurs qui s'attaquent à de grands monopoles industriels par la mise en avant de savoir-faire ancestraux et la revendication d'un artisanat transparent et qualitatif. Un phénomène dans la veine

¹ Éclat de fève de cacao torréfié puis concassé

des "consom'acteurs" qui touche un certain nombre de productions alimentaires, dont témoigne notamment l'essor des micro-brasseries, ces dernières années. En France, les *bean-to-bar* restent encore marginaux, avec à peine plus d'une dizaine de chocolateries dans le genre sur tout le territoire. La manufacture du chef Alain Ducasse, **près de Bastille à Paris**, est probablement l'enseigne qui reste la plus connue pour l'heure – avant-gardiste également au moment de **son ouverture en 2013**. Mais le mouvement ne s'arrête pas aux frontières hexagonales.

Créée il y a six ans par des entrepreneurs français, la marque *Marou* jouit aujourd'hui d'un vrai succès d'estime. L'originalité du lieu de production y a certainement contribué : le Vietnam est rarement associé à la culture du cacao. De fait, avec 3 000 à 5 000 tonnes produites ces dernières années, la filière vietnamienne représente seulement 0,1% du volume mondial de cacao. Le pays a pourtant été historiquement une terre de cacao après son introduction par la colonisation française, avant que la production ne sombre au fil du XX^{ème} siècle. L'effet *bean-to-bar* contribue directement à sa relance ces dernières années.

Avec une centaine de tonnes achetées directement aux fermiers en 2017, à un prix deux fois supérieur au marché, la marque basée à Hô Chi Minh-ville a conscience d'occuper une certaine niche :

"Nous sommes comme des fromagers qui vendent leur petit chèvre sur le marché, par rapport aux grandes laiteries industrielles", assure Samuel Maruta, l'un des cofondateurs. "Cette demande conscientisée, que l'on associe parfois à une forme de luxe, est la condition pour créer une filière de production de qualité qui permettra de pérenniser le cacao. On est arrivés au bout du phénomène de concentration, le balancier repart dans l'autre sens".

L'avenir de nos lapins en chocolat se joue peut-être sur les rives du Mékong.