

GEO

VOIR LE MONDE AUTREMENT

GRANDE SÉRIE 2013

LA FRANCE DU PATRIMOINE MONDIAL

**PAYS DE LA LOIRE,
BRETAGNE,
POITOU-CHARENTES**

N° 411. MAI 2013

www.geo.fr

BEL. 6 € - CH. 10,50 CHF - CAN. 11,50 CAD - D. 7,50 € - ESP. 6,5 € - GR. 6,5 € - ITA. 6,5 € - LUX. 6 € - PORT. CONT. 6,50 € - DOM. Avion. 9 € -
Surface. 5,90 € - MAY. 13 € - Maroc. 66 DH - Tunisie. 9 TND - Zone CFA Avion. 6 300 XAF - Bateau. 5 000 XAF - Zone CFP Avion. 2 000 XPF - Bateau. 1 000 XPF

MADAGASCAR, ÉTATS-UNIS, JAPON...

VOYAGE AUX PAYS DU CHOCOLAT

GRUPE PRISMA MEDIA
M 01588 - 411 - F: 5,50 €



Evasion

ODYSSÉE DANS LA
MÉDITERRANÉE ANTIQUE

Nature

LA FAUNE SAUVAGE DE
RETOUR EN EUROPE

Géopolitique

SUR LES FRONTIÈRES DE
LA CORÉE DU NORD

Climat

RÉCHAUFFEMENT :
LA TERRE EN 2100

LE NOUVEL ELDORADO DU CACAO

A Madagascar poussent des cacaoyers d'exception. Depuis une dizaine d'années, leurs fèves parfumées s'arrachent à prix d'or. Elles ont fait prendre conscience aux Malgaches que leurs forêts sont une bénédiction qu'ils doivent préserver.

PAR CHRISTELLE PANGRAZZI (TEXTE) ET NADIA FERROUKHI (PHOTOS)





Dans les entrepôts de la plantation Somia résonnent les bruits d'osselets des fèves séchées que les ouvriers font tournoyer dans l'air. Cette technique de tri leur permet de sélectionner les plus belles. Celles qui, enfouies dans d'immenses sacs de jute, rejoindront les ateliers des grands chocolatiers.

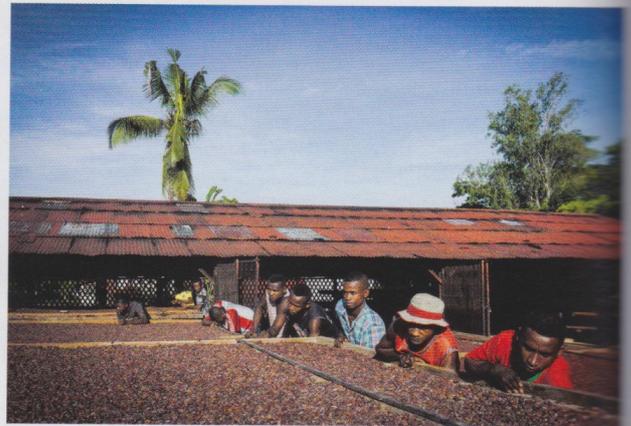
D'ici à quelques semaines, les cabosses vertes du cacao criollo prendront une jolie teinte rose-orangée. Fragiles, ces cacaoyers ont besoin de soins constants. Chaque jour, il faut retirer les gourmands, ces rameaux qui poussent sur les troncs, afin qu'ils ne puisent pas dans les réserves des arbres.

Dans cet éden tropical, aucun virus, bactérie ou champignon ne s'est jamais attaqué aux cultures





La plupart des fèves proviennent de petites plantations. Comme celle de Marie-Jeanne qui, à 52 ans, arrêtera d'ici peu ce travail très physique.

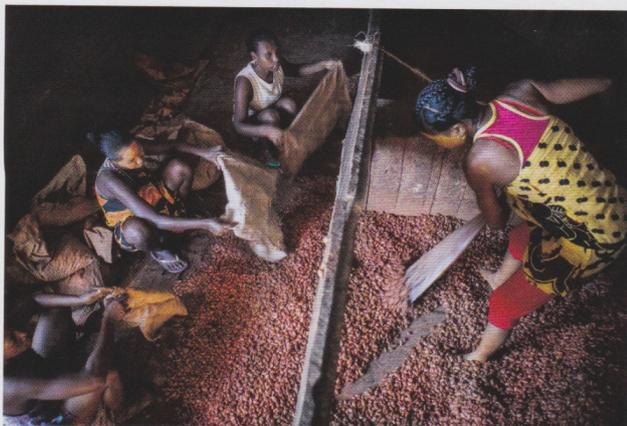


Sorties des cuves, les fèves sont mises à sécher pendant une heure ou deux au plus : trop de soleil leur donnerait un goût désagréable de brûlé.

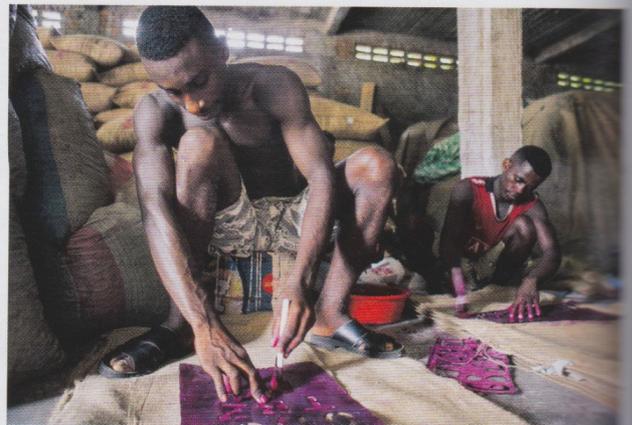


Cette femme extrait des cabosses les graines humides. La pulpe blanche, appelée mucilage, possède un parfum savoureux de litchi.

De la récolte des fèves aux onctueux carrés de chocolat, le processus nécessite des jours d'efforts



Les fèves rouges fermentent dans des cuves en bois entre trois jours et une semaine. Elles sont brassées tous les jours.



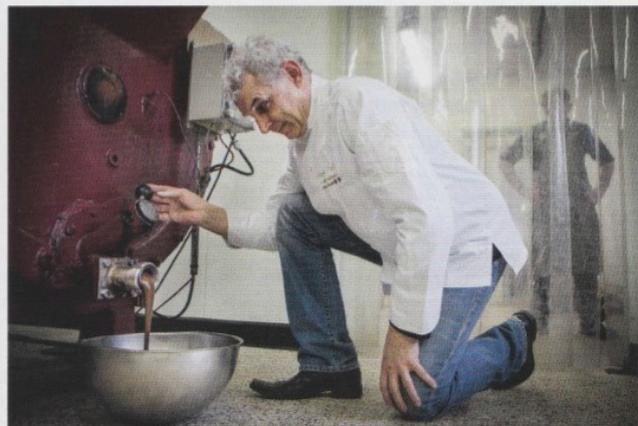
Chaque sac de jute porte l'inscription «Cacao de Madagascar». Y sont aussi mentionnés le nom du domaine et de la variété lorsqu'il s'agit du criollo.



Pour dorer uniformément, les graines sont ratissées pendant deux heures. Elles sont ensuite remises à l'ombre dans le hangar. Puis de nouveau étalées au soleil.



Une partie de la production est transformée sur place à Madagascar, comme ici dans l'entreprise Cinagra, à Antananarivo.



Dans son atelier de Roanne, après avoir torréfié et broyé les fèves, le Français François Pralus procède au mélange de cacao, de sucre et de beurre.

Ses «grands crus» font de l'île le centre du monde



Noyé dans des brumes tropicales, le rocher se tient là, majestueux ; sa forme rappelle celle d'un lion. Les enfants s'en approchent, reculent, rient, feignent la peur. L'un d'eux saisit un bâton, le frappe, se roule par terre pour enfin enfourcher «l'animal». Jean, 8 ans, sort de sa poche quelques fèves rouge et murmure : «Si tu es sage, on partage.» Instantanés de fraîcheur enfantine, au petit matin, dans l'un des plus précieux trésors du pays : les plantations de cacao.

Ici, à Madagascar, une île volcanique grande comme une fois et demie la France, constellée de jungles aux fougères arborescentes, de cascades géantes et de déserts rouges, les cacaoyers ont trouvé leur éden. Ils s'épanouissent particulièrement dans le nord-ouest du pays où les «Terminalia Mantaly» et les «Albizia Saman» hauts de quinze mètres leur assurent de

Juste avant d'être emballées, les fèves exhalent déjà de subtils effluves de cacao. Les amateurs reconnaissent sans peine ceux du criollo, mi-agrumes mi-tabac.

l'ombre. Là, l'humidité est telle qu'en dehors des minces filets de piste, le sol n'est qu'un tapis d'orchidées et de feuilles séchées, riches en humus. Là, surtout, le fleuve Sambirano inonde les plaines de ses alluvions fertiles.

Madagascar ne fabrique que 6 000 tonnes de cacao par an, soit 0,1 % de la production mondiale. Mais les fèves de ce terroir sont des concentrés d'arômes, aux notes miellées, florales, acidulées et même quelquefois tourbées. Une particularité liée à la présence ici des trois principales variétés de cacaoyers recensées sur terre : le forastero, l'essence la plus commune au goût puissant et amer, le trinitario, aux arômes plus subtils et fruités, et surtout le criollo, qui se distingue des autres par ses cabosses rose cuivré et son parfum épicé. La Rolls-Royce du genre. Il serait le cacao originel. Celui-là même que les Aztèques et des Mayas cultivaient en Amérique à

l'époque préhispanique. Le criollo fut introduit à Madagascar au début du XX^e siècle par les colons français. Et s'y est plu. Un fait rare, car cet arbre est particulièrement fragile. «Il résiste mal aux maladies, explique François Pralus, un chocolatier français qui a établi sa plantation il y a six ans sur la petite île de Nosy Be, à trente kilomètres à l'ouest de la Grande Terre. Mais ici, il ne risque rien : les champignons, les virus, ou les bactéries n'attaquent jamais les cultures. Cette terre est un mystère.»

Aucun engrais chimique ni pesticide n'est utilisé à Ambanja

Les habitants évoquent la protection des esprits. Les scientifiques, eux, parlent d'une situation idéale. Depuis la séparation de l'île du continent africain il y a 165 millions d'années, Madagascar, distante de 400 kilomètres de l'Afrique et de 800 kilomètres de la Réunion, connaît un isolement géographique qui la préserve de presque tout. «Notre cacao est sans doute l'un des plus naturels du monde, explique Patrick, un habitant de Nosy Be qui a longtemps travaillé dans la seule plantation d'Etat d'Ambanja, dans le nord-ouest du pays. Nous n'avons jamais eu besoin d'utiliser des pesticides ou des engrais chimiques et de toute façon, personne ici n'a les moyens d'acheter ces produits qui sont beaucoup trop chers.» Pour les cacaophiles, cette pureté est une bénédiction. Un gage d'excellence qui, comme dans le milieu du vin, donne naissance à des terroirs et des «grands crus» d'une qualité exceptionnelle.

Dans la plantation Somia, à Ambanja, coupe-coupe à la main, un ouvrier retire un à un les gourmands, les branches superflues qui envahissent le tronc de l'un des cacaoyers. Penché sur un autre arbre, Bertil Akesson, le propriétaire franco-suédois, vérifie que les centaines de grappes de fleurs blanches qui poussent sur le tronc se développent bien. «Ce sont

pour les amateurs d'arômes subtils

d'elles que naissent les cabosses, explique-t-il. Le cacaoyer est en effet le seul arbre au monde qui porte ses fruits sur son écorce.» Chaque jour, 250 personnes veillent sur ces petits miracles végétaux. Certaines s'occupent de couper les mauvaises herbes afin qu'elles ne puisent pas l'énergie des arbres. D'autres récoltent les cabosses puis, d'un geste vif et précis, les cassent avec une machette pour en extraire une quarantaine de graines blanches enveloppées du mucilage, une pulpe au goût de litchi citronné. Les graines sont ensuite mises à fermenter dans des cuves avant d'être séchées, puis triées. «Nous donnons beaucoup de nous-mêmes dans la culture de ces fruits», explique Madeleine,

ouvrière sur la plantation Somia, en mélangeant les fèves rougeâtres chauffées par le soleil. «Nous mettons toute notre énergie, tout notre amour à les choyer parce qu'ils sont l'avenir de nos enfants», s'enthousiasme-t-elle.

A quelques encablures des plantations, dans les rues poussiéreuses et trépidantes d'Ambanja, les motocyclettes filent à toute allure, évitant au passage zébus et passants. Les femmes se pressent devant les marchands de jeans «made in China» et de wax, les tissus africains colorés qu'elles utilisent pour se confectionner des robes. Grâce au cacao, la région d'Ambanja est devenue la plus riche de l'île : au moins un membre de chaque famille est employé dans les plan-

tations. «Tous mes cousins partis à Antananarivo sont au chômage, explique Martin, cigarette roulée aux lèvres. Nous, nous avons beaucoup de chance : regardez, nous travaillons dans le plus beau bureau du monde !»

Grâce au cacaoyer qui exige la présence d'autres arbres pour se développer, le nord-ouest de la Grande Terre est la seule zone du pays à avoir échappé à la déforestation sévissant ici depuis trente ans. «Nous prenons cette région en exemple pour sensibiliser les habitants et leur faire comprendre qu'en préservant la nature, ils assurent leur propre survie, explique Bruno, habitant de Nosy Be et membre de l'association L'Homme et l'environnement.» ●●●

Avec un salaire de trente euros par mois, les ouvriers survivent tout juste

●●● La réussite d'Ambanja inspire même le gouvernement malgache, qui a annoncé l'année dernière vouloir replanter dans l'est du pays des manguiers et des goyaviers destinés, comme le cacao, à l'exportation. On a aussi compris l'intérêt de protéger la nature. Un projet de parcs naturels vise à attirer les touristes et à valoriser le potentiel immense de cette terre où 80 % des fleurs, des arbres et des animaux sont endémiques c'est-à-dire que l'on ne les retrouve nulle part ailleurs sur la planète.

Dans la plantation de Nosy Be, des nuées d'«Argema mittrei» s'envolent. Ces papillons de nuit – parmi les plus grands du monde – rivalisent en taille avec le gobe-mouche de paradis, le passereau local. Un cri strident vient de retentir. Christian, le gérant des lieux,

explique : «Les lémuriens ont faim.» Yeux globuleux, pelage touffu, ces petits primates sont les stars de l'île. La vie grouille dans ces sous-bois. Et il n'est pas rare qu'un serpent – non venimeux comme presque toute la faune locale – se faufile entre les pieds nus des paysans. «Nous ne risquons rien, explique Samy, qui travaille sur la plantation. Les esprits nous protègent.» A Ambanja, comme à Nosy Be, l'âme des ancêtres veille sur les hommes et sur ce qui leur est cher, notamment le cacao. «L'an dernier, certains de nos arbres avaient été rongés par des rats. Nous avons sacrifié un zébu. Le sang a coulé et, une semaine après, nous n'avions plus de nuisibles», se réjouit Samy.

Depuis l'engouement pour les «pures origines», ces cacaos de terroir lancés il y a une dizaine

d'années par quelques chocolatiers de renom comme le français Valrhona, Madagascar est devenu le centre du monde pour les chasseurs de fèves. Ces aventuriers du cacao se fournissent désormais dans les trois plus grands domaines de l'île : ceux de Bertil Akesson, François Pralus et Millot, le plus ancien sur ces terres. Chez eux, le prix au kilo oscille entre trois et quatre euros, soit trois fois plus qu'un cacao ordinaire.

Marie-Jeanne a des tendresses de mère pour ses arbres

«On cherche chez nous l'exception, souligne Bertil Akesson. Car pour faire un bon cacao, il ne suffit pas d'avoir de bons arbres. Il faut aussi un savoir-faire : prendre le temps de laisser les fèves fermenter dans de grandes cuves en bois entre trois jours et une semaine selon la variété. Les faire sécher ensuite plusieurs heures au soleil, les retirer afin qu'elles ne brûlent pas, puis les faire sécher à nouveau tout en les ratisant régulièrement afin que chaque côté de la graine dore de manière uniforme. Chaque grain est ensuite trié un à un.»

Non loin de là, dans son modeste champ d'Ambanja, Marie-Jeanne, 52 ans, un paréo jaune sur les épaules pour se protéger du soleil, inspecte la cinquantaine de cacaoyers qu'elle possède. Puis s'arrête sur le plus petit d'entre eux pour le caresser. «Celui-là n'a pas encore 6 ans, il donnera ses premières cabosses l'année prochaine, dit-elle. Il aime que je lui parle. Quand je ne le fais pas, le lendemain ses feuilles sont moins belles.» Une très grande partie du cacao de Madagascar provient de plantations lilliputiennes comme celle de Marie-Jeanne. Contrairement aux grands planteurs, cette cultivatrice n'a ni le temps ni les moyens de laisser ses fèves fermenter longtemps. Un ou deux jours tout au plus. Les collecteurs le savent bien. Ces intermédiaires lui achètent sa production moins d'un euro le kilo. Destination finale : la grande distribution. «Comme tout le monde ici, explique-t-elle. Je ne discute pas les prix parce que j'ai besoin d'argent très vite.» ●●●

A l'écart des rues d'Ambanja, ce collecteur effectue une pesée. Les particuliers lui apportent leurs fèves, qu'il achète en moyenne un euro par kilo. Dans les grands domaines, le prix varie entre trois et quatre euros.



Grâce aux cacaoyers, le nord-ouest de l'île a échappé à la déforestation

En 2012, la découverte d'une cabosse de criollo d'une variété très ancienne a passionné la communauté scientifique. Les cacaoyers du pays n'ont pas encore livré tous leurs mystères.

●●● Comme la moyenne de la population malgache, Marie-Jeanne survit avec un salaire mensuel de trente euros. En travaillant douze heures par jour, elle gagne à peine de quoi se nourrir. «Je ne suis pas la plus mal lotie, constate-t-elle. Beaucoup n'ont rien du tout. La situation économique du pays s'est aggravée. Aujourd'hui, les gens se volent les uns les autres. On me dérobe les cabosses sur mon champ surtout aux moments où il y a moins de rendement. Il m'arrive d'avoir peur que des hommes n'entrent carrément chez moi pour s'emparer de mon stock.» Sur sa moto rouge, Willy, 35 ans, sillonne les 2 000 hectares de la Somia. Il est le chef de la sécurité, 120 personnes patrouillent pour lui jour et nuit. «Depuis quelques années, nous avons observé une augmen-

tation des pillages de cabosses dans le domaine, s'alarme-t-il. La plupart du temps, les malfaiteurs sont des particuliers, mais ils sont aujourd'hui organisés, voire armés, et les collecteurs ferment les yeux sur la provenance des fèves.»

Sur cette terre déshéritée, classée par l'Onu comme l'un des trois pays les plus pauvres au monde – où 68 % de la population vit en dessous du seuil de pauvreté et où un quart des enfants ne sont pas scolarisés –, le cacao est la seule richesse. Et sa cote n'est pas près de descendre. Les biologistes y veillent. Depuis quelques années, ils arpentent les forêts du nord-ouest pour étudier l'état des plantations. Leur but ? Aider les cultivateurs à remplacer les arbres vieillissants par des espèces plus robustes et tout aussi savoureuses.

Une autre partie de leur travail consiste aussi à percer le mystère des cacaoyers malgaches. «Plus que dans n'importe quel autre pays producteur, il y a ici une myriade de sous-espèces de cacaoyers, explique Philippe Bastide, chercheur au Centre de recherche agronomique français pour le développement. Elles sont le produit d'une importante pollinisation liée à la présence des «Forcipomyia», un des plus petits moucheron du monde.» Ce dernier, en passant d'une variété d'arbre à l'autre, fertilise les fleurs qui donneront ainsi naissance à des cabosses «métissées». Ainsi, certaines contiendront à la fois du criollo et du trinitario, d'autres du trinitario et du forastero. Et toujours dans des proportions différentes.

Les planteurs sont sans cesse en quête de nouvelles saveurs

L'an dernier, la découverte d'une cabosse d'une variété très ancienne et 100 % criollo par la société Madecasse, qui récolte et fabrique son chocolat dans le pays, a surpris les botanistes. «On ne sait pas comment elle est arrivée sur l'île, ni comment elle a maintenu son patrimoine génétique intact, explique Crystal Thompson, représentante de la société à Madagascar. Lorsque ce spécimen aura livré ses secrets, nous cultiverons sans doute le cacao autrement. Ce sera peut-être une révolution dans l'univers du chocolat.»

En attendant, les planteurs s'essayent aussi, de leurs côtés, à de nombreuses hybridations. «Régulièrement, nous croisons des arbres pour obtenir de nouvelles saveurs», explique Bertil Akesson. Ces jeunes pousses de cacaoyers grandissent dans la pépinière protégée des vents et du soleil par les palmes des bananiers.

A Nosy Be, le petit Jean ramasse ses fèves. Il les enfouit dans un trou avec des gousses de vanille, du poivre et quelques feuilles de combava, un agrume citronné. Un trésor en devenir. Qui sait, peut-être donnera-t-il naissance au cacao le plus parfumé du monde ? ■

Christelle Pangrazzi

