



ARTISANS
DU MONDE

POUR UN COMMERCE
ÉQUITABLE



Mieux connaître la production du cacao

Coopérative EL CEIBO, Bolivie

Une production agro-écologique
pour répondre au changement climatique

Une transformation locale
pour gagner en autonomie

**Producteurs
de Bolivie**



Données générales sur la Bolivie



Pays de 10,5 millions d'habitants enclavé au cœur du continent sud américain, la Bolivie est souvent présentée comme « l'un des pays les plus pauvres d'Amérique du sud ». L'ONU estime que 60% de la population y vit dans la pauvreté. Pourtant le pays possède de nombreuses ressources minérales et énergétiques. Il est aussi caractérisé par le maintien d'une forte proportion de population indigène, exception en Amérique latine, puisque 3/4 des boliviens sont de descendance Quechua ou Aymara. Enfin, le pays présente une géographie très contrastée entre les terres de l'Altiplano situées à 4000 m au climat froid et sec et les terres du bassin amazonien et leur climat subtropical.

EL CEIBO Gagner en autonomie dans une filière dominée par les multinationales

1952 : le gouvernement né de la révolution nationale lance une réforme agraire et encourage la conquête des basses terres (plaine amazonienne) avec l'octroi de 12 ha de terres par paysan volontaire. Des migrants venus des Andes et de l'Altiplano entament alors la « marche vers l'orient ». Ce front pionnier initie l'exploitation de cette région jusqu'alors habitée par des communautés indigènes (Mosotenes). La réforme agraire s'accompagne d'un plan de développement des cultures d'exportation censées générer des devises pour l'Etat : le cacao est donc encouragé. Mais très vite, le soutien disparaît laissant les paysans de l'Alto Beni seuls face à des intermédiaires peu scrupuleux.

C'est dans ce contexte qu'est née El Ceibo en 1972 pour garantir des prix d'achat et valoriser la production. Dès 1977, elle lance la première fabrique de chocolat artisanal sur le modèle traditionnel des paysans (moulins manuels, fonderie artisanale, etc.). Aujourd'hui, la centrale El Ceibo regroupe 50 coopératives et 1300 producteurs de cacao biologique et équitable ainsi qu'une usine de transformation capable de produire une gamme complète de chocolats pour le marché international et local, émancipant ainsi les producteurs des filières dominées par les transformateurs...



El Ceibo, la coopérative qui ne meurt jamais

L'organisation tire son nom de El ceibo (*Erythrina cristagalli*), l'arbre «qui ne meurt jamais», car il a la faculté de repousser par rejet via ses racines. Cet arbre a donc été choisi par les coopérateurs d'El Ceibo comme symbole de la force collective qu'ils tirent de leur base, les membres, en appliquant au quotidien les principes coopératifs : « entraide, responsabilité, démocratie, égalité, équité et solidarité. »



LE SYSTÈME AGRO-FORESTIER, BASE D'UNE PRODUCTION AGRO-ÉCOLOGIQUE

Le système agraire de l'Alto Beni (région de production du cacao de El Ceibo) est caractérisé par une grande diversité des exploitations familiales (10 à 12 ha). Elles sont adaptées à leur milieu naturel forestier et tropical et associent cultures vivrières (bananier, haricots, riz, manioc, etc.), cultures de rente (cacao et agrumes), produits de la forêt (fruits et racines) et petits animaux de ferme.

La culture du cacao exige des conditions agroclimatiques particulières : sol riche, humidité mais avec une bonne circulation de l'air et température chaude mais sans impact direct du soleil (culture sous couvert). C'est pourquoi El Ceibo a misé sur un système de production agro-forestier (le SAF – Système Agro Forestier) associant au sein des parcelles cacao et arbres.

Il permet d'assurer à la fois une bonne productivité des plants de cacao tout en répondant aux normes de durabilité. En effet, cet écosystème est parfaitement adapté à la culture du cacao : la biodiversité créée par les essences d'arbres diminue la pression des maladies, permet une culture sous couvert et freine l'érosion des sols tout en offrant une nouvelle source de revenu (bois).



Une production certifiée biologique

- Pas de produits chimiques de synthèse,
- Parcelles protégées des pollutions extérieures (haies, fossés),
- Sols couverts et plantés selon les courbes de niveaux pour éviter l'érosion,
- Système agro-forestier préservé,
- Désherbage et contrôle des maladies manuels.



Dès 1989, El Ceibo est une des premières organisations à exporter du cacao certifié biologique. La coopérative produit ainsi du cacao biologique dont 70% est certifié.



1. Production des plants de cacao et plantation sous couvert forestier



Les plants sont sélectionnés par le centre d'expérimentation agronomique PIAF - El Ceibo pour leur qualité agronomique et vendus aux paysans pour être planter selon le modèle du système agroforestier (SAF)



2. Entretien manuel des parcelles et récolte des cabosses

Les parcelles sont désherbées, les arbres sont taillés pour permettre un bon développement des cabosses qui sont récoltées entre mars et juillet.



3. Ecabossage, fermentation et séchage des fèves

Les fèves sont extraites des cabosses (entre 30 et 50 fèves par cabosse) puis entreposées à l'abri pour entamer la fermentation (transformation biochimique naturelle) et le séchage au soleil (3 à 4 jours), phases déterminantes pour la saveur finale du cacao.



4. Stockage et transport des fèves séchées vers l'usine de El Alto

Après les contrôles qualité, les fèves sont stockées par lots (traçabilité biologique, équitable) puis expédiées vers l'usine de El Ceibo à El Alto (La Paz) à 300 km de Sapecho et à 4000m d'altitude !



5. Transformation des fèves en pâte et beurre de cacao

Les fèves sont concassées, les coques écartées et valorisées, tandis que les éclats de fèves (grué) sont broyés et malaxés pour donner la liqueur de cacao dont on extrait ensuite le beurre et la pâte de cacao, composants de base des futurs chocolats.



pâte de cacao

beurre de cacao

6. Transport international et fabrication du chocolat

Les fèves, le beurre et la pâte de cacao sont exportés vers la Suisse où le chocolatier Bernrain fabriquera les différents chocolats en y ajoutant du sucre des Philippines (équitable et biologique) et ingrédients supplémentaires (riz soufflé, noisettes, amandes, etc.).



© archivo emol.com

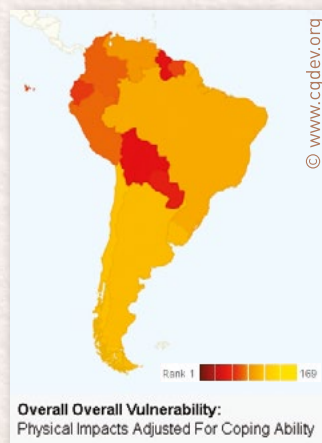


© CHOCOSUISSE, Fédération des fabricants suisses de chocolat





La Bolivie est un pays particulièrement touché par le changement climatique. Elle est d'ailleurs placée au 16^{ème} rang mondial pour les conditions météorologiques extrêmes selon le « Center for Global development ».



Ainsi dans l'Alto Béni, le **changement climatique se manifeste depuis plusieurs années par une extension et un déséquilibre de la période des pluies.** Normalement de novembre à février, elles s'étendent



désormais d'octobre à avril avec des épisodes intenses : en 2013-14, des inondations exceptionnelles ont sévi et ont détruit des parcelles entières. Ces déséquilibres ont pour principale conséquence d'augmenter le taux d'humidité relative des parcelles, ce qui favorise le développement des maladies (champignons).

Aujourd'hui, les producteurs de cacao de l'Alto Béni doivent ainsi faire face à **un développement très inquiétant de la tristement fameuse « trilogie des maladies du cacao ».**

■ **La maladie du « balai de sorcière »**, provoquée par le champignon *Moniliophthora perniciosa*, empêche le développement des cabosses et laisse les arbres avec des rameaux vides tels des « balais de sorcière ».

■ **La moniliose**, causée par le développement du champignon *Moniliophthora roreri*, provoque actuellement une véritable hécatombe dans la production.

■ **La « pourriture noire »** occasionnée par le *Phytophthora sp.* atteint les cabosses mais peut laisser les fèves indemnes.

→ **En 2014, les producteurs ont subi par endroits des pertes de rendement de plus de 70%.**



Lutter contre ces maladies est un véritable défi pour les producteurs et El Ceibo qui doivent à la fois respecter les critères de l'agriculture biologique et être efficaces pour éviter les pertes de production et de revenus. Pour cela, plusieurs alternatives sont utilisées parallèlement.

➤ RÉDUIRE L'HUMIDITÉ DES PARCELLES

Le système agro-forestier efficace en période de sécheresse est aujourd'hui, en période humide, un facteur aggravant des maladies car les arbres arrivés à



maturité créent trop d'ombre et d'humidité. Il s'agit donc d'entretenir les parcelles différemment pour prévenir ce phénomène : élagage des arbres pour laisser passer la lumière et donc la chaleur, écartement des pieds de cacao (de 3 à 4 mètres) pour favoriser la circulation de l'air.

➤ METTRE EN QUARANTAINE DES CABOSSES CONTAMINÉES

Afin d'éviter la propagation des champignons, il faut couper les cabosses atteintes, les laisser se dessécher au soleil ou les enterrer.

➤ PLANTER DES VARIÉTÉS RÉSISTANTES

■ Parce que les plants de **cacao hybrides** (croisement de criollo et de forastero) semblent plus sensibles aux maladies que des **espèces natives** (criollo), El Ceibo distribue désormais des plants composés de portes greffe natifs et de greffons résistants.



■ **La relance des plants de cacao sauvages** est aussi une alternative en cours d'expérimentation. S'ils sont moins productifs, ils sont naturellement moins sensibles aux maladies. En effet, ils possèdent un cycle de développement plus court qui permet une récolte plus précoce, avant la période pluvieuse.





Artisans du Monde est une association qui agit depuis 1974 pour un développement durable, en mettant en pratique les principes du commerce équitable à travers 3 moyens d'actions :

■ **La vente de produits des organisations de producteurs partenaires**, qui permet à des milliers de personnes, paysans et artisans, de vivre dignement de leur travail, et d'être acteurs de leur développement.

■ **L'éducation & la sensibilisation** qui permettent aux citoyens de mieux comprendre pour agir en faveur d'une consommation responsable et d'une citoyenneté internationale.

■ **Le plaidoyer & le relais de campagnes de pression** sur les décideurs politiques et économiques qui contribuent à changer les règles et pratiques du commerce international.

Pour aller plus loin :

> S'informer sur la filière cacao

Ce livret informatif fait partie d'une série d'outils : DVD, manuel d'animation, trames d'animations, à retrouver sur le site <http://outils.artisansdumonde.org>



> Soutenir la filière cacao

Pour acheter les chocolats et produits chocolatés d'Artisans du Monde, rendez vous dans les boutiques associatives du réseau Artisans du Monde : www.artisansdumonde.org et sur le site de la boutique en ligne : <http://boutique-artisans-du-monde.com>



> Militer pour un commerce plus juste et responsable

Avec Artisans du Monde, participez aux mobilisations citoyennes pour dénoncer l'emprise des multinationales sur le commerce mondial, encadrer leurs pratiques sociales et environnementales, et soutenir des modes de production et de consommation responsables : www.artisansdumonde.org - onglet «**plaidoyer**»



→ Votre contact :

Livret réalisé avec le concours financier de :



AUTRES ÉCHANGES, AUTRE MONDE

Fédération Artisans du Monde | www.artisansdumonde.org

| Tél. 01 83 62 83 93 | 14 rue de la Beaune 93181 Montreuil sous Bois

