



Pourquoi le chocolat ARARAUNA est-il différent des chocolats que je peux trouver dans mon supermarché ou dans mon alimentation bio ?

Quand mon amie équatorienne, Beatriz Garcia, m'a fait part de son projet de promouvoir le meilleur du chocolat de son pays, j'ai tout de suite pensé à vous, qui comme moi, avez choisi une mode de commerce direct, solidaire et durable. Nous avons alors contacté des AMAPs. Elles nous ont encouragées à finaliser ce projet.

Ce projet c'est, dans un premier temps, une tablette de chocolat à 70%, issue des fèves remarquables de la coopérative APROCA, dans la province d'Esmeraldas et du savoir-faire d'une chocolaterie artisanale équatorienne. Un Grand Cru, bio et solidaire.

1. Le chocolat ARARAUNA est un chocolat Grand Cru :

Cela veut dire qu'il répond à des critères de qualité :

- **La variété** : Il est issu d'une variété aux qualités organoleptiques rares : le « *Nacional* d'Équateur » classé par l'ICCO dans la catégorie des « cacao fins », qui peut rivaliser avec les meilleurs criollos du Venezuela.
- **L'origine** : Seules sont retenues pour ce chocolat les fèves de *Nacional* produites par la coopérative APROCA (*Asociación de Productores de Cacao de Atacames*), dans la province d'Esmeraldas, au nord-ouest de l'Équateur. Il s'agit d'une province remarquable pour la qualité de son cacao *Nacional*, une sorte de « Bourgogne du cacao ».
- **L'élaboration du chocolat** : La chocolaterie qui transforme ces fèves remarquables en chocolat est une chocolaterie artisanale (12 employés). Elle s'est spécialisée dans le *Nacional* d'Équateur.

Chaque lot de fèves bénéficie d'un traitement adapté. Loin des processus industriels, chez EDC (*Ecuadoriana de chocolates*), on privilégie la qualité : derrière chaque machine il y a un opérateur.

La fève est un produit très fragile. La chocolaterie étant à moins de 5h de route de la coopérative, les fèves n'ont pas le temps de s'abîmer sur des quais ou dans des containers...

2. Le chocolat ARARAUNA est issu de l'agriculture biologique :

Une cacaoyère produit régulièrement des cabosses 8 mois par an. Durant cette période, le cacaoculteur arpenté, à pied, sa cacaoyère afin de récolter les cabosses arrivées à maturité, en contact direct avec la végétation. C'est dire si l'emploi de produits phytosanitaires présente un danger pour sa santé. Pourtant la tentation est grande d'y recourir : sous ces latitudes, les adventices sont très envahissantes et les maladies, dont le tristement célèbre « balai de sorcière », très préjudiciable au rendement et à la qualité de la récolte. Ceux qui ont choisi le mode de culture bio doivent redoubler d'effort et de vigilance pour maintenir

leurs parcelles accessibles et éliminer les cabosses qui présentent des signes de maladie. Leur santé et la protection de leur environnement est à ce prix.

Le stockage est l'autre « tendon d'Achille » de la fève de cacao. L'humidité et les insectes peuvent causer de gros dégâts. La proximité du lieu de production des fèves et du lieu de transformation, combiné avec le mode d'achat sans intermédiaires, garantissent un temps de stockage minimal, écartant ainsi le risque d'altération des fèves. Cela participe à la qualité gustative du chocolat.

3. Le chocolat ARARAUNA est issu d'une filière courte :

Entre le producteur de fèves et vous, il y a un minimum d'intervenants.

La chocolaterie achète directement les fèves à la coopérative, sans intermédiaire inutile et coûteux et consent à payer les fèves deux fois le prix habituellement pratiqué en Équateur. Beatriz, notre amie équatorienne à l'origine du projet, assure l'emballage et l'export des tablettes vers la France. Elle assume, de plus, le coût financier du projet. Nous recevons ces tablettes directement à Saint Epain, petit village au sud de l'Indre-et-Loire. Même si quelques magasins bio et épiceries fines, indépendants ou coopératives, nous ont localement « adoptés », la distribution au consommateur se fait préférentiellement par le biais des AMAPs du département, qui soutiennent le projet depuis le début.

4. Le chocolat ARARAUNA est issu d'une filière solidaire :

Nous préférons parler de commerce solidaire plutôt qu'équitable. Dans le commerce équitable, comme vous le savez sans doute, le seul à faire un effort c'est le consommateur. Ce n'est pas pour rien que cette filière convienne si bien à la grande distribution ! La filière, entre le consommateur et le producteur, ne diffère en rien d'une filière classique du chocolat. Vous payez votre tablette un peu plus cher, et au bout du compte, votre générosité sert à améliorer les conditions de vie de petits producteurs dans les pays du sud. Tout va donc pour le mieux... Sauf que les fèves de cacao ne représentent pas grand-chose dans le prix d'une tablette. Les grandes difficultés économiques des « pays du sud » sont, en partie, liées au manque de valeur ajoutée apportée aux produits d'exportation. Or, les chocolats fabriqués dans les pays du Sud sont rarissimes. Cela vaut pour les grands couvertureurs mais aussi pour les chocolats du commerce bio-équitable que vous retrouvez dans la grande distribution ainsi que dans les alimentations bio (Alter Eco ou Bonneterre en Suisses, Ethiquable dans la Drôme...).

Dans le projet « chocolat » de Beatriz Garcia, la valeur ajoutée est donnée au produit en Équateur, dans des structures artisanales. Les emballages ne dérogent pas à la règle. Tous les intervenants sont équatoriens.

Il ne vous reste plus qu'à le découvrir et à participer, ainsi, à cette belle aventure.

Cordialement.

Nelly BONNAL

Pour en savoir plus, visitez notre site internet : www.araraunacacao.com