

"Cacao BIO vs Conventionnel"

selon www.bioconsomacteurs.org

Qui imaginerait une vie sans chocolat ? Ce produit, issu de la culture du cacao, est loin d'être sans impact, en particulier sur l'environnement et sur les humains qui travaillent en amont de la chaîne. Et si on en mangeait moins, mais qu'on le choisissait en fonction de ses processus de fabrication ?

Le chocolat, ce sont en fait des fèves de cacao écrasées (qui viennent des cabosses des cacaoyers) que l'on transforme en pâte de cacao grâce au beurre de cacao contenu naturellement dans les fèves. On y ajoute ensuite sucre, beurre de cacao.

Culture

Les plantations de cacaoyers n'ont pas forcément besoin d'engrais, car ce sont les autres arbres et les mycorhizes qui fournissent l'azote aux cacaoyers.

Le défi de la culture est par contre de combattre les maladies et pourritures transmises par des champignons œdème des pousses de cacao (virus transmis par un papillon), chenilles, termites, coléoptères (charançons, dracocéphales, scolytes, chrysomèles), insectes suceurs (punaises, cicadelles, puces, poux)

On trouve donc 2 manières de cultiver les cacaoyers.

1. CACAO CONVENTIONNEL

Pour gérer les maladies et les enqueteurs, on utilise :

Fongicides : métalaxyl (très toxique pour les êtres vivants, interdit en Europe), mancozèbe (également très toxique pour les milieux aquatiques)

Insecticides (*entre 1 traitement par mois et 4 traitements par an recommandés, d'après le Centre national de recherche agronomique de Côte d'Ivoire*) : endosulfan (*insecticide organochloré extrêmement toxique pour mammifères, oiseaux, poissons, abeilles - interdit en UE notamment*), diazinon (*extrêmement toxique pour poissons, abeilles, oiseaux*), imidaclopride (*pesticide néonicotinoïde systémique, dont les effets sur les pollinisateurs sont bien connus*), chlorpyrifos (*extrêmement toxique pour mammifères, poissons, abeilles, oiseaux*), acétamipride (*modérément toxique*), emamectine benzoate, cyhalothrine

Herbicides : oxadiazon, nicosulfuron, haloxyfop methyl ester (*interdit en France depuis 2008*), glyphosate (*dés herbant non sélectif qu'on trouve dans le Roundup et qui serait encore plus toxique qu'on ne le pense*)

Conséquences

Contrairement à des fruits dont nous mangeons la peau comme la pomme ou les fruits rouges, la cabosse est un fruit à coque dure, dont nous mangeons seulement une partie des fèves, elles-mêmes enfouies dans la coque. Toutes proportions gardées, nous ingérons donc moins de résidus de pesticides en mangeant du chocolat qu'en croquant dans une pomme. Cependant, certains pesticides très persistants dans l'environnement se retrouvent dans les fèves. C'est le cas du lindane. Interdit dans de nombreux pays, cet insecticide organochloré de la même famille que le DDT fait encore l'objet d'un usage restreint dans certains pays et peut se trouver à l'état de résidus dans les fèves de cacao.

En revanche, les paysans (et enfants...) qui travaillent dans les cacaoyères conventionnelles trinquent, eux : dans les pays producteurs de cacao, dits « en développement », la pauvreté, le manque d'information et de matériel font que les travailleurs ne se protègent pas forcément lorsqu'ils pulvérisent des pesticides.

Côté environnement, les plantations de cacao en monocultures (*souvent le cas en conventionnel*) et cultivées de façon industrielle favorisent la déforestation. Elles épuisent leurs sols au bout d'une vingtaine d'années et sont moins productives : les planteurs les abandonnent alors, et vont défricher un autre bout de forêt pour planter une nouvelle cacaoyère. Selon Consoglobe, en Côte d'Ivoire quasiment 13 % de la surface de la forêt d'origine (entre 8 et 10 millions d'hectares) ont été rasés pour planter des cacaoyers destinés à du chocolat. L'enjeu est donc de cultiver des cacaoyers de façon durable, sans déforester.

2. CACAO BIO

Qui dit cacaoyer BIO dit cacaoyer cultivé en agroforesterie, c'est à dire sous couvert forestier. L'agroforesterie permet d'optimiser les interactions écologiques entre les membres d'un écosystème et d'éviter l'ajout d'intrants. Certains arbres apportent de l'azote, d'autres abritent le prédateur d'un insecte agresseur de la culture, certains apportent de l'ombre et les rongeurs et singes sont attirés par les cabosses, les perforent et offrent ainsi des sites de reproduction pour pollinisateurs, etc.

On prévient au maximum les maladies et les enqueteurs :

Plantes amies : toujours nombreuses pour les cacaoyères cultivées en agroforesterie. Elles se structurent sous forme de strates, par ex. :

- une strate supérieure haute (bois de Rhodes, acajou amer, ficus) pour l'ombre et la production de bois d'œuvre
- une strate supérieure basse (caïmitier, avocatier, bigaradier, cocotier), pour l'ombre et la production de fruits
- une strate intermédiaire (bananier)
- une strate inférieure haute (cacaoyer)
- une strate inférieure basse (plantes médicinales et ornementales)

Détection des maladies le plus en amont possible, enlèvement et destruction des cabosses malades

Variétés plus résistantes

Élagage pour améliorer la circulation de l'air (*et éviter les maladies à champignons liées à l'humidité*)

Paillis (*pour éviter les herbes indésirables au début de la plantation*)

Huiles essentielles de plantes aromatiques locales, huile de graine de neem (*effet insecticide*)

Pour le chocolat BIO, il n'y a pas d'additif chimique.

