



Chocolat!

Parce que le chocolat ne pousse pas en Suisse et en Belgique, nous publions un excellent article de fond de nos amies de l'Écho des Rizières (EDR): « **Le Vietnam l'autre pays du cacao**» .

Et aussi ne manquez pas nos adresses chocolat à Singapour pour vos achats de Pâques.

Le Vietnam, l'autre pays du cacao*.

La filière du cacao au Vietnam est anecdotique au regard de la production mondiale dominée par quatre pays africains, qui représentent à eux seuls 70 % du marché du cacao. Dans un contexte de demande croissante, le cacao se trouve au cœur d'une production spéculative qui pousse à tous les excès,

notamment la déforestation, la paupérisation des fermiers et même le travail des enfants. 95 % des plantations de cacaoyers sont exploitées par des familles emprisonnées dans une spirale dite de « poverty trap », gagnant moins de 0,82 dollars par jour, alors que le marché mondial du chocolat est en pleine croissance et engrangeait l'an passé plus de 120 milliards de dollars... Un chocolat au goût amer et scandaleux.

Si le Vietnam est très discret sur ce marché, il tire son épingle du jeu par la qualité de son cacao. En quelques années, des « **faiseurs de chocolat** » suivis par des chocolatiers passionnés ont su mettre en valeur l'or brun des régions du sud du Vietnam et en faire « **le meilleur chocolat au monde** » (ndlr New York Times au sujet du chocolat **Marou**). Comme les grands chefs, ceux qui aiment les bons produits respectent les terroirs et ceux qui les cultivent. Ils soutiennent majoritairement une filière éco-responsable, seul avenir possible pour répondre aux défis climatiques et à la pression sur les ressources naturelles. L'EDR est allé à la rencontre de ces **Français et Vietnamiens qui participent à la renommée du cacao vietnamien, mais également à plus d'éthique dans la filière.**



L'épopée du cacaoyer

Originaire d'Amérique latine, le cacao était déjà consommé il y a plus de 2 000 ans par les peuples mésoaméricains : Olmèques, Mayas et Aztèques. Débarquant au Mexique en 1519, l'explorateur espagnol

Hernan Cortès découvre le Theobroma cacao et révèle à l'Ancien Monde les qualités de cette « nourriture céleste ». Introduit à la cour d'Espagne sous Charles Quint, le chocolat est longtemps réservé au clergé et à la noblesse. Il faut attendre le XIXème siècle et la révolution industrielle pour que le cacao se démocratise. Pour satisfaire la demande croissante, le cacaoyer est planté à travers le monde équatorial, au gré des grandes colonisations.

Le cacaoyer en Indochine

Le cacaoyer est **introduit en Indochine en 1870 par les Français** fraîchement débarqués dans les régions du Sud-Ouest. Quelques noms s'apparentent aux premières plantations : **Yersin**, comme son contemporain le pharmacien Menier, « baron du cacao », s'intéresse aux vertus thérapeutiques de ce fruit. L'annamite **Nguyen Van Hao** initie et encourage la plantation de cacaoyers dans le canton de Binh Chanh, tout comme le père **Gernot**, directeur de la chrétienté de Caimong, dans l'arrondissement de Ben Tre. Mais sans investissement important ni savoir-faire, les plantations ne connaissent pas d'expansion. En outre, une circulaire de janvier 1907 du Gouverneur des colonies Rodier « au sujet des cabosses de cacao » met fin aux subventions accordées aux producteurs de cacao, sous prétexte que « cette culture [...] jusqu'à présent, n'a donné aucun résultat satisfaisant ». Fin de l'aventure !



Du cacao pour le bloc de l'Est

Le deuxième acte de l'histoire du cacao vietnamien s'est joué aux heures sombres des années 1980, lorsqu'un maigre commerce avec l'URSS et quelques autres États du bloc de l'Est a maintenu l'économie vietnamienne à flot. Les experts en chocolat soviétiques et leurs amis cubains ont tenté leur chance au Vietnam, mais au moment où les cacaoyers donnaient leurs premiers fruits, le mur de Berlin tombait et les acheteurs russes disparaissaient. Faute de débouchés, les agriculteurs coupèrent une poignée d'arbres.

La mise en valeur du cacao du Vietnam

La fin de l'embargo américain nourrit les ambitions des négociants internationaux : le Vietnam serait une aubaine pour satisfaire l'appétit croissant vis-à-vis du chocolat dans le monde. Avec le concours appuyé des universitaires agronomes, le ministère de l'Agriculture met en place des programmes en vue de stimuler la culture de cacaoyers, qui explose en 2010, avant de végéter à nouveau, les agriculteurs ayant opté pour des cultures plus lucratives comme celles du poivron ou du pomelo.

Depuis quelques années, et grâce à la publicité offerte par Marou, le cacao vietnamien attire les grands

chocolatiers à la recherche de crus distincts. La culture du cacao reprend vie dans les régions où elle a réussi à survivre, mais doit maintenant faire face à de nouveaux défis liés au changement climatique.



Le cacao, une filière à potentiel

Avec à peine 0,1 % de la production mondiale de cacao en 2016, le Vietnam est loin d'être un acteur majeur sur ce marché. Mais le pays a une carte à jouer sur des produits de qualité, tout au long de cette filière à haut potentiel.

Si la culture du cacao au Vietnam arrive loin derrière les cultures exportatrices que sont le riz et le café, **les cacaoyers plantés dans le centre et le sud** du pays apprécient le climat tropical humide et produisent un **excellent cacao**. Une qualité reconnue sur un marché mondial dont les besoins ne cessent de croître, notamment en raison du nouvel engouement pour le chocolat de pays émergents comme le Brésil, l'Inde ou la Chine.

La FAO, l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, estime que le monde a besoin d'environ 800 000 tonnes de fèves de cacao d'ici à 2020. Cela signifie une augmentation de plus de 20 % par rapport à 2017.

Mais comme l'explique Alexandre Bouchot, conseiller aux affaires agricoles du service économique de l'ambassade de France au Vietnam, « le cacao est encore considéré comme une culture de second plan pour les agriculteurs qui se tournent naturellement vers les cultures bénéficiant d'aides du gouvernement. » L'agriculteur vietnamien aura tendance à faire évoluer ses choix vers ce qui est le plus rapidement rentable. Ainsi, les exportations de fruits et légumes vers la Chine ont passées de quatre-cents millions de USD à plus de quatre milliards en moins de dix ans.

Vers un développement durable

Selon lui, « la filière cacao ne deviendra rentable au Vietnam que si elle s'oriente vers une logique qualitative, loin du marché spéculatif de masse qui pousse les terres à bout et les épouse rapidement. » La solution réside dans un **développement durable de la filière en dehors du marché mondial** comme l'ont compris certains acteurs comme par exemple la maison Marou qui applique des **principes éthiques** alliés à un marketing innovant. Suivant les règles de l'agroforesterie, les producteurs associent plusieurs espèces, un peu comme en **permaculture**, où se créent des écosystèmes et de la **biodiversité**. Sans utilisation d'engrais chimiques, les sols deviennent naturellement plus fertiles et exempts de parasites.

La société belge **Puratos Grand Place** applique un **programme de cacao durable** au Vietnam, centré

sur l'homme, qui assure aux cultivateurs un partage des connaissances, un meilleur suivi dans les étapes de production et finalement un meilleur revenu.

« Passer d'une agriculture intensive en intrants chimiques à des intrants de connaissance, la transition demande une réflexion complexe », mais le résultat est, selon Alexandre Bouchot, à la hauteur des efforts fournis.



Les grandes dates de « l'épopée gourmande »

1528 : L'explorateur **Cortès** introduit le chocolat à la cour espagnole

Fin du XVI^e siècle : des juifs chassés d'Espagne s'installent à Bayonne et travaillent la fève de chocolat

1660 : Le chocolat est introduit à la cour de France par le mariage de Marie Thérèse d'Espagne avec Louis XIV

1820 : **Menier** fait une première barre de chocolat

1825 : **Suchard** produit 25 à 30 kgs de chocolat (pour une plaquette de chocolat, un ouvrier travaille trois jours)

1830 : **Kohler** (Suisse) invente le chocolat aux noisettes

1834 : **Bayonne** est la chocolaterie de la France

1828 : **Van Houten** invente le cacao en poudre

1875 : **Nestlé** crée le chocolat au lait

1879 : **Lindt** invente le **conchage** (addition de beurre de cacao et sucre)

1884 : **Poulain** crée le petit déjeuner à la crème vanillée

1912 : **Neuhaus** crée la praline

1923 : Franck **Mars** vend à Chicago sa première barre de chocolat



Vous avez dit bean to bar ?

Le bean to bar, littéralement « **de la fève à la tablette** », est né à San Francisco dans les années 2000 dans le sillage du mouvement européen des années 80, le slow food défendant une alimentation propre, bonne et juste pour tous, à l'opposé de la malbouffe. En d'autres termes, il s'agit pour un chocolatier de travailler directement la fève de cacao et ne pas se fournir en « chocolat de couverture » prêt à l'emploi. Du choix des fèves, en passant par la torréfaction, le broyage ou le conchage, le bean to bar est **un savoir-faire unique qui offre une large palette d'arômes** liée à l'origine des fèves, Afrique de l'Ouest, Amérique du sud ou Asie du Sud-Est, au terroir ou à la variété du cacaoyer Criollo, Forastero ou

Trinitario. Le bean to bar est aussi une façon de contrôler la production, pour une vraie traçabilité du chocolat et surtout de payer équitablement les fèves aux planteurs. Une alternative de qualité pour déguster du vrai et bon chocolat !

Pour aller plus loin : <https://slowfood.fr>

La classification du chocolat

Depuis 2003, la réglementation européenne s'est alignée sur les directives de l'Institut national des appellations d'origine (INAO) qui régit les appellations viticoles.

La classification suivante décrit les chocolats de qualité :

- les **chocolats d'origine** doivent être produits à partir d'un cacao provenant d'un seul État ou pays
- les **chocolats de crus** sont issus de cacao d'une région géographique identifiée voire d'une plantation unique
- les **chocolats GRANDS CRUS** caractérisent les chocolats dont le cacao a un caractère particulier, identifiable de façon unique, ce qui justifie un prix élevé.

L'organisation Internationale du Cacao (ICCO) a établi une liste des **pays producteurs de cacaos fins ou cacaos aux flaveurs remarquables** pour leur arôme et leur qualité – Le **Vietnam** est mentionné dans cette liste qui compte 23 pays.

***Cet article est paru dans le numéro 118 Déc. Fév. 2019 de l'Écho des Rizières le magazine de l'Association des francophones au Vietnam**



On a trouvé le G Dot!

Nos adresses chocolat à Singapour:

- **Patisserie G**, Millenia Walk, pour déguster le **G Dot cake**. Comme son nom l'indique, un vrai plaisir pour les sens.
- Chocolateries **Royce**: une marque japonaise présente un peu partout à Singapour. Un petit faible pour les truffes au champagne.
- **Janice Wong** pour sa créativité: boutiques au National Museum Singapore, à Paragon ou au Raffles City Shopping Center.
- Le chocolat **Marou** est disponible à Singapour
- **Awfully Chocolate** pour sa glace au chocolat, ses gâteaux, ses truffes, ses tablettes... tout quoi!

Marie-Hélène Mansard