

Michel Barel met en garde contre le risque de pénurie des précieuses fèves «En Afrique de l'Ouest, la terre à cacao sera épuisée dans vingt ans»

Le sous-sol de la Côte d'Ivoire s'épuise. Une menace pour le premier producteur mondial de cacao, ainsi que pour le Ghana ou le Cameroun. Mal payés, les planteurs ne peuvent réagir, et les grands groupes hésitent encore à s'investir dans la production. Spécialiste de ce secteur, le biochimiste Michel Barel viendra en débattre au prochain Salon des chocolatiers de Genève.

Ivan Radja
ivan.radja@lematindimanche.ch

Qu'a donc de spécial le sous-sol de cette partie de l'Afrique?

Il est composé de terre latéritique, or la latérite ne redonne pas de fertilité aux sols qui sont au-dessus. Ceux-ci se sont construits sur l'humus des feuilles, au cours de millions d'années, et n'ont guère que 30 à 40 cm d'épaisseur. Ils s'épuisent en cinquante ou soixante ans de culture intensive, ce qui dans le cas du cacao donne encore un répit d'une vingtaine d'années. Peut-être trente. A ce moment-là, la Côte d'Ivoire ne sera certainement plus le premier producteur mondial de fèves de cacao. Car le temps de renouvellement naturel de cet humus n'est pas à l'échelle humaine.

Ne peut-on vivifier la terre avec de l'engrais?

Cela pourrait être un moyen de repousser un peu l'inéluctable, en effet. Mais on bute ici sur le problème socio-économique de cette filière: les producteurs n'ont pas de quoi acheter de l'engrais. Ni des pesticides pour lutter contre les maladies. Ils sont toujours aussi mal payés. Imaginez que le kilo de fèves de cacao leur était payé 50 centimes d'euros en 1992, et que ce prix n'a pas bougé depuis. Dans ce même laps de temps, le prix à la Bourse n'a cessé de monter, avec de forts mouvements de yo-yo, car comme toutes les matières premières le cacao est devenu un formidable produit de spéculation. De 1,55 euro le kilo dans les années 90, il s'est effondré à 63 centimes en 2000, à cause de la libéralisation, puis a grimpé en raison des troubles politiques en Côte d'Ivoire, avant d'atteindre des sommets durant la crise, avec un plafond de 2,43 euros vers 2011. Il s'est «stabilisé» maintenant autour de 2 euros.

Quel prix permettrait aux planteurs de surnager?

Je pense qu'il faudrait payer au moins 80 centimes d'euro le kilo. Cela ne changerait guère le prix de fabrication. Au Cirad (Centre de recherche sur l'agriculture et le développement de Montpellier, ndr)



Michel Barel: «95% de la production provient de petites exploitations familiales, ce qui représente entre 5 et 6 millions de planteurs sur les trois continents de la ceinture équatoriale où pousse le cacaoyer.»

EN DATES

- 1945
► **Naissance**
Il voit le jour à Paris.
- 1969
► **Chimiste**
Chez Kodak-Pathé, puis chez Lesieur-Cotelle.
- 1972
► **Agronome**
Entre à l'Institut de recherches du café et du cacao (IRCC) comme ingénieur en biochimie agroalimentaire.
- 1984
► **Terrain**
Passe trois ans en Côte d'Ivoire.
- 1997
► **Engagé**
Directeur au Centre international de recherche agronomique pour le développement (Cirad), il crée les International Cocoa Awards.
- 2000
► **Honoré**
Elu à l'Académie française du chocolat et de la confiserie.
- 2011
► **Consultant**
Fonde KawaCao, cabinet de consultant spécialisé dans le cacao et le café.

Hélène Jayet

nous avons mené une étude qui portait sur une plaque de chocolat à 60% de cacao, en provenance de Côte d'Ivoire. Sur le prix payé en grande surface, 6% revenaient au planteur, et 70% au tandem transformateur-distributeur...

Combien de petits planteurs sont-ils concernés?

Si l'on prend en compte la production et la transformation, près de 50 millions de personnes vivent du cacao et du chocolat. Concernant la seule production, 95% proviennent de petites exploitations familiales, ce qui représente entre 5 et 6 millions de planteurs sur les trois continents de la ceinture équatoriale où pousse le cacaoyer. Cette culture de pays pauvre est partout en limite de rentabilité.

Comment les producteurs en sont-ils arrivés là?

En 2000, ces cultures, qui étaient contrôlées par les Etats, avec tous les défauts que cela comporte, ont été libéralisées sous pression du FMI et de la Banque mondiale. Soit. Mais cette transition n'a pas été encadrée ni accompagnée, et, du jour au lendemain,

« Le producteur ne reçoit que 50 centimes d'euro par kilo, le même prix qu'en 1992 »

les planteurs se sont retrouvés seuls et démunis face aux grandes multinationales. Sans outils, sans notions économiques. Comment voulez-vous qu'ils se fassent une idée du juste prix alors qu'ils n'ont même pas accès aux cours de la Bourse des matières premières? Pour cela, il faut un ordinateur, or nombre d'entre eux n'ont même pas l'électricité.

Nestlé, Cargill, Barry Callebaut, tous les grands font pourtant un pas vers le commerce équitable?

C'est juste. C'est aussi une bonne chose pour la prise de conscience du consommateur final, mais c'est aussi un argument marketing, et cela reste très confidentiel. De même, à de très

rare exceptions, ils n'investissent pas dans les plantations, mais se cantonnent à l'échelon suivant, qui est celui de la transformation. Peut-être cela va-t-il changer progressivement? Il faut le souhaiter.

Un tarissement de l'approvisionnement serait catastrophique pour eux. Comment réagissent-ils?

Ils regardent vers l'Amérique latine, l'Amazonie, mais le problème de la déforestation y est encore plus sensible qu'en Côte d'Ivoire. Aujourd'hui, 70% de la production mondiale vient d'Afrique, soit la Côte d'Ivoire et le Ghana, 17% d'Asie et 13% d'Amérique latine. L'Indonésie, qui pourrait en théorie compenser la future disette africaine, s'est pour l'instant jetée tête baissée dans la culture du palmier à huile, beaucoup plus rentable. Et le Brésil se concentre plutôt vers la production de fèves destinées au cacao fin et aromatique pour produits haut de gamme. Cette catégorie représente 10% du commerce mondial, et une partie de ces producteurs vit assez décemment. Certains peuvent même

fixer le prix eux-mêmes. Les 90% restants de la production sont constitués de cacao courant, le *bulk*, destiné à la fabrication de barres et de poudres en plus grandes quantités.

Un autre problème endémique mine cette culture: le travail des enfants...

Les propres enfants des planteurs, qui du fait sont déscolarisés durablement, car le cacao se récolte toute l'année. On est loin de la situation qui prévalait chez nous il y a quelques décennies, lorsque les enfants étaient mobilisés aux champs durant les vacances, agendées en fonction des récoltes. On est, en Afrique de l'Ouest, plutôt dans une situation analogue à celle du XIXe siècle en Europe. Plus grave, car la main-d'œuvre est aussi constituée d'enfants esclaves vendus par leurs parents et envoyés depuis le Nigeria, le Mali, le Burkina Faso. Une fois encore, s'ils étaient davantage payés, les producteurs pourraient embaucher des ouvriers agricoles. La main-d'œuvre potentielle ne manque pas. ●

* Salon international des chocolatiers et du chocolat, les 27 et 28 octobre au BFM, Genève.

Wikimedia, Guillaume Baptiste/AFP, DR

MICHEL BAREL INTIME



► **Le Mont-Blanc**
Passionné de montagne, Michel Barel

a longtemps pratiqué l'alpinisme, aujourd'hui la randon-

née. Il connaît si bien le massif du Mont-Blanc qu'il est en train

d'en réaliser une gigantesque maquette de 2 mètres sur 3 dans son garage.

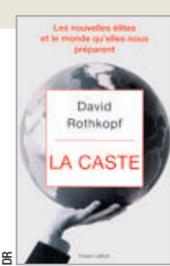
► **Georges Brassens**
Son «maître à penser». «Je l'écoute depuis toujours, j'ai bien entendu toute la collection de ses



disques, mais aussi de nombreux ouvrages sur lui. Son sens

poétique, rythmique, mélodique débouche sur des assemblages très complexes.»

► **«La caste»**
Un essai paru en 2009 (Robert Laffont), dans lequel un ancien collaborateur de Henry Kissinger



Les nouvelles élites et le monde qui elles nous préparent

se passe en revue «les 6000 personnes qui régissent nos vies, et pèsent sur le destin de 7 milliards d'individus».



la pensée de Michel Barel. «Un peu comme Brassens. C'est une très bonne plume, surtout dans ses livres de souvenirs comme «Les rituels», «Les russkofs» ou «Bête et méchant.»