

Extrait du El Correo

<http://www.elcorreo.eu.org/Une-etude-incite-le-Bresil-a-reprendre-la-production-de-cacao>

Une étude incite le Brésil à reprendre la production de cacao

- Les Cousins - Brésil -

Date de mise en ligne : jeudi 18 décembre 2003

Copyright © El Correo - Tous droits réservés

Par Adital/Agenot

Le Brésil, 15 décembre le 2003.

[Texto en español](#)

La grande héroïne du romancier brésilien Jorge Amado, « Gabriela Clavo y Canela », inspirait généralement les passions au sein des nombreuses plantations de cacao de la ville d'Ilhéus à Bahia, état du Brésil qui a connu une forte expansion financière grâce à la matière première du chocolat, mais qui a vu sa richesse s'évanouir à cause des maladies de la plante.

Aujourd'hui, on incite à la reprise de la production de cacao dans le pays, non seulement pour le développement économique, mais aussi comme façon d'entretenir la couverture végétale indigène du lieu.

"Le cacao pourrait éviter la destruction de la forêt" affirme Chris Bright, chercheur du World Watch Institute dans son étude "Venture Capitalism for Tropical Forest : Cocoa in the Mata Atlántica" publié sur le site web de cette organisation.

L'étude qui se limite au Brésil soutient que ce produit possède une haute valeur sur le marché et pourrait se transformer en un commerce écologique et être une alternative pour beaucoup d'agriculteurs de la région. "Le Brésil peut planter (le cacao), fabriquer et exporter le chocolat et les produits élaborés avec du chocolat et au même temps préserver la forêt, améliorer l'emploi rural, et transformer les consommateurs de chocolat en un groupe d'appui international de la forêt atlantique", soutient Bright.

L'arbre du cacao est une plante tropicale qui pousse dans des climats chauds et humides. C'est normalement un petit arbre qui varie entre 4 et 8 mètres de hauteur qui, en recevant de l'ombre des grands arbres, peut atteindre jusqu'à 10 mètres de haut. Grâce à cette caractéristique, les agriculteurs n'auraient pas à détruire ni à brûler les zones de culture.

Liqueur de cacao, beurre de cacao, cacao en poudre etc., sont d'autres produits dérivés qui pourraient être exportés sur des marchés internationaux en plus du chocolat. L'auteur de l'étude recommande l'adoption de stratégies visant à la préservation de l'environnement et au bénéfice des producteurs locaux : "Si ceux qui cultivent le cacao au Brésil adoptaient des formes de culture organique, ils pourraient améliorer leurs bénéfices, améliorer leur compétitivité et attirer les consommateurs" affirme Bright.

Les plantations de cacao ont été aussi considérées comme une alternative pour remplacer les cultures illicites de l'Amazonie colombienne. En 1999, l'European ONG Council on Drugs and Development (ENCOD), a expliqué que des conversations avaient lieu entre des autorités colombiennes, scientifiques et producteurs de chocolat sur les modèles de culture de cacao dans des zones selvatiques.

"C'est une alternative commerciale et non répressive" indique la publication. Le cacao constituait la meilleure option pour ces familles qui cultivaient la coca, alors que les principaux producteurs de cacao "Ghana, Cote d'Ivoire, Indonésie et le Brésil avaient diminué leur production".

En mars de cette même année, les Nations Unies inauguraient un plan pilote de développement alternatif qui portaient sur la substitution de 7.500 hectares de coca par des plantations de cacao profitant à 2.500 familles.