

DU MEXIQUE À LA CÔTE D'IVOIRE : UN CHOCOLAT AUX RACINES POPULAIRES



Amonah dans son atelier de Glandage, dans la Drôme, moule du chocolat. © YÉRÉ

Amonah, ivoirienne, et son compagnon, Thomas, ont découvert en Amérique du Sud la transformation familiale et artisanale du cacao. Ils s'en inspirent pour construire, à partir de la Côte d'Ivoire, une filière de chocolat rustique, utilisant des technologies accessibles.

Leur chocolat est croustillant, légèrement granuleux – « biscuité », disent Amonah et Thomas Siron. Un peu de sucre, aucun gras ajouté, un broyage pas trop fin, et surtout pas de conchage – cette étape durant laquelle le chocolat est longuement brassé afin que « les parties sèches soient enrobées par les parties grasses », explique Thomas. La fabrication du chocolat Yéré est inspirée des recettes populaires, familiales et artisanales, d'Amérique du Sud. Cultivé, torréfié, décoré et broyé en Côte d'Ivoire, il est ensuite moulu, tempéré et emballé en France. Dans leur petit atelier de Glandage, un village de la Drôme, Amonah et Thomas soignent les finitions pour que leur chocolat « rustique » réponde au goût européen. Leur entreprise se construit peu à peu, au gré de leur cheminement sur les continents africain, américain et européen. Lorsque nous avons rencontré Thomas, dans la Drôme, Amonah était en Suisse pour vendre du chocolat.

L'histoire commence en Bolivie, il y a une douzaine d'années. Venu travailler dans la partie amazonienne du pays, « là où le cacao est endémique », le couple achète à un paysan « un gros pain de chocolat, enveloppé dans des feuilles de bananes ». La curiosité d'Amonah, qui consommait jusqu'alors du chocolat industriel, est piquée par ce produit « super brut ». En 2009, changement de décor : Amonah a trouvé du travail dans le pays de son enfance, la Côte d'Ivoire. Comme beaucoup de familles locales, la sienne compte de nombreux cultivateurs de cacao, souvent associé au café. « Le "café-cacao" a marqué l'histoire sociale du pays, observe Thomas. Dans les luttes pour l'indépendance, les planteurs indigènes revendiquaient l'arrêt des privilèges des planteurs français, qui avaient le droit de recourir au travail forcé. » Félix Houphouët-Boigny, qui deviendra le premier président de la Côte d'Ivoire, s'est fait connaître en tant que président du Syndicat agricole africain, organisation anti-colonialiste. À la fin des années 70, le pays était le premier

producteur mondial de cacao. « Beaucoup de gens du nord, des zones sèches, sont venus au sud, dans la zone forestière, pour travailler dans les plantations, souligne Thomas. Des Ivoiriens, mais aussi des Maliens et surtout des Burkinabés. D'abord employés, certains sont devenus planteurs, ou ont acheté des camions pour faire du transport. »

« DES PETITES EXPÉRIENCES DANS NOTRE CUISINE »

Pour les jeunes comme Amonah, qui a grandi à Abidjan, cette organisation sociale et économique autour du cacao était cependant peu visible. Entièrement exportée, cette culture de rente n'est pas du tout consommée localement, contrairement à l'Amérique du Sud où il y a « un rapport plus culturel et sentimental au cacao ». Il s'agit seulement d'une source d'argent pour les villages.

Pourtant, au moment où la jeune femme revient dans son pays d'origine, le cacao ne joue plus aussi bien son rôle. En 2009, alors qu'elle réalise pour une ONG une étude sur l'exploitation du travail des enfants, elle s'aperçoit qu'ils ont un statut d'esclaves dans les plantations. Ce constat fait écho à l'histoire de sa propre famille : tandis que son grand-père, petit paysan, a pu scolariser sa nombreuse progéniture grâce au cacao, les planteurs d'aujourd'hui vivent dans la pauvreté.

Amonah et Thomas s'intéressent à l'autonomie alimentaire, et ont toujours en tête la transformation artisanale du cacao qu'ils ont découverte en Bolivie. Ils se procurent des fèves, consultent sur internet des vidéos « de Mexicains et Péruviens qui font le chocolat à la maison. Il suffit de griller les fèves, d'enlever la coquille, et de les écraser avec un mortier en pierre, souligne Thomas. La chaleur et la friction vont transformer le cacao en pâte. Si vous ajoutez du sucre, vous obtenez du chocolat ! On a fait de petites expériences dans notre cuisine. »

Le couple cherche à s'associer à une coopérative de planteurs de cacao pour créer un petit atelier de transformation. En Amérique du Sud, où Thomas a réalisé une thèse en anthropologie sur l'expérience de la réforme agraire dans une communauté de « paysans sans terre » boliviens, les coopératives agricoles sont très militantes et cherchent à augmenter le contrôle des petits producteurs sur toute la filière. « En Côte d'Ivoire, la réalité est très différente : « Les

coopératives jouent plutôt un rôle d'intermédiaire commercial. La plupart du temps, elles sont fondées par des cadres et des gens de la fonction publique plutôt que par des paysans », constate Thomas. Sur ces entrefaites, éclate la crise ivoirienne de 2010. Thomas et Amonah rentrent en France, ont leur premier enfant... puis partent travailler au Mexique.

Ils se retrouvent à nouveau plongés dans une société où le cacao est présent « dans chaque fête de famille, décrit Thomas. Les gens le préparent avec un petit tourniquet à main ou à moteur. Dans le Cbiapas, il y a des ateliers où on le moule en ajoutant des amandes et de la cannelle... C'est toute une économie, formelle ou informelle. »

LE VILLAGE DE L'ONCLE

Thomas et Amonah se lient d'amitié avec une Mexicaine qui vend des petites boules chocolataées sur le marché. « Elle torréfiait dans sa cuisine et employait des dames qui roulaient les boules la nuit, car il faisait moins chaud. » En la voyant faire, leur projet mûrit : « On s'est dit qu'on n'allait pas faire en Côte d'Ivoire un gros projet dans lequel on serait des experts. On voulait plutôt fabriquer nous-mêmes, et grossir progressivement. »

Leur vie va donc s'organiser entre la France et la Côte d'Ivoire, où des séjours de quelques semaines leur permettent d'organiser la production. Pour cultiver les fèves, les apprentis chocolatiers font confiance à la Société coopérative équitable du Bandama, qui réunit une centaine de planteurs et produit du cacao biologique (lire

page précédente). La coopérative a déjà l'habitude de travailler avec Ethiqueable, une Scop française de produits équitables vendus dans la grande distribution. « On a repris les mêmes contrats. Le cacao est acheté environ deux fois plus cher que sur le marché conventionnel », indique Thomas.

L'atelier de transformation s'installe dans le village d'un oncle d'Amonah, qui fabrique des médicaments à base de plantes et emploie déjà quelques personnes. « On s'est greffés sur son organisation », explique Thomas. Le couple s'est formé sur le tas, aux côtés d'une dizaine de personnes du village, pour obtenir une torréfaction et un broyage de qualité. Les dernières étapes de transformation sont effectuées en France, où les galets et plaquettes sont proposés emballés dans du carton et du papier, ornés d'un petit singe inspiré d'un bas-relief maya.

UN SMIC CHACUN

En Côte d'Ivoire, les volumes actuels fournissent un mois et demi de travail à une dizaine de personnes à l'atelier de fabrication, en plus de l'achat des fèves à la coopérative. « Notre dernière production s'est élevée à 1,3 tonne, et nous leur avons repassé deux commandes pour des petites quantités, indique Thomas. Notre but est d'arriver à trois tonnes lors de notre prochaine expédition, d'avoir sur place une équipe plus stable et d'allonger le temps de travail. » La petite entreprise a pour objectif « un partage équitable de la valeur, tenant compte du temps de travail et du coût de la vie sur place ». Concrètement, Thomas et Amonah visent un Smic chacun - « on n'y est pas encore tout à fait ». L'équipe ivoirienne est payée au Smic local en fonction du nombre de jours de travail, « plus une prime. On aide aussi en cas de coup dur... Il y a un côté informel. Il faudra qu'on réfléchisse à comment passer le cap quand le ton ton ne sera plus là ! »

Achat des matières premières autres que les fèves, logistique, transport... Amonah et Thomas découvrent les enjeux au fur et à mesure qu'ils avancent dans la construction de leur filière. « Beaucoup de choses sont améliorables. Nous sommes en phase de certification par Nature et Progrès, pour avoir un cadre cohérent et partager avec d'autres producteurs. » En attendant, les chocolats Yéré sont à goûter auprès d'épiceries de la Drôme, de Marseille, Paris, Grenoble, dans la Creuse... ou encore auprès de groupements d'achats, et des Amap approvisionnées par la péniche Remise à flots.

Lisa Giachino

> VENTE PAR CORRESPONDANCE :

YERE.OUVATON.ORG - 04 75 21 38 97



CHOCOLAT LOW TECH

« Notre but est aussi de montrer comment on peut faire du chocolat avec les moyens du bord. Il est possible de broyer le cacao avec un moulin à disque qu'on trouve dans tous les villages ivoiriens : les gens s'en servent pour les arachides ou le maïs, explique Thomas. Nous tenions à utiliser des machines locales, et nous nous sommes fait fabriquer en Côte d'Ivoire un moulin et un four torréfacteur - un bidon qui tourne, avec une sonde et du gaz dessous. » Finalement, Thomas et Amonah ont décidé d'investir dans un moulin importé d'Inde, en inox alimentaire et meule de pierre, car le métal utilisé pour l'artisan local manquait de « traçabilité. On risquait d'en retrouver des traces dans le chocolat ». Autre thème qui leur tient à cœur : la souveraineté alimentaire. « Les Ivoiriens ne mangent pas de chocolat, mais il y a une consommation locale pour le petit déjeuner : poudre et pâte à tartiner importées et de mauvaise qualité. Est-il possible de les remplacer par une transformation locale, à un prix correct ? » À suivre !