

# Du chocolat qui multiplie les possibilités

## Saviez-vous que le chocolat pousse dans les arbres? Rencontrez les cultivatrices et cultivateurs de cacao des chocolats ME to WE.

Par Wanda O'Brien. Traduction d'Eva Renaud et de Catherine Paré.

Photographies par Karloso Fiallos.

Une cabosse jaune suspendue à sa branche s'offre, alléchante, aux reflets du soleil qui traversent la forêt. Derrière sa dure carapace se cache un trésor : le fruit primé de l'Équateur, la fève de cacao *fino de aroma* utilisée pour fabriquer les meilleurs chocolats au monde.

Renata Ortiz connaît bien ce secret. Elle brandit sa machette et sectionne la tige attachée à la branche. Une cabosse, véritable fierté nationale, tombe au sol en faisant un bruit sourd.

Il s'agit de la première étape dans le processus de fabrication du chocolat ME to WE, une barre de chocolat qui permet aux cultivatrices et cultivateurs de gagner un juste salaire, qui soutient des fermes de cacao durables et qui redonne aux communautés de l'Équateur. Chacune de ses saveurs offre l'accès à l'éducation aux enfants de l'Équateur, grâce au modèle de développement durable *UNIS pour un village*.

Renata, 29 ans, tranche la cabosse de cacao, dont la forme ressemble à celle d'un ballon de football, l'ouvre et utilise ses mains pour retirer adroitement le fruit de sa coquille, puis elle place la masse gluante dans un sceau. Ce fruit blanc protège les fèves qui se trouvent à l'intérieur, le véritable trésor, et qui seront bientôt livrées à une usine de transformation où elles seront fermentées et séchées avant d'être transformées en chocolat.

La ferme de Renata se trouve à Chone, une communauté située dans la province côtière des Esmeraldas, en Équateur, où les fermes familiales de cacao sculptent le paysage.

Pour les gens de la région, cultiver le cacao est un mode de vie, mais l'accès au marché est difficile et les prix offerts sont injustes.

UNIS travaille pour le développement durable en Équateur depuis les années 90 et a vu les cultivatrices et cultivateurs lutter pour vendre l'ingrédient pourtant essentiel à la fabrication de la friandise la plus aimée au monde. C'est là qu'a commencé l'aventure du chocolat pour UNIS. L'organisation a créé un programme qui offre aux fermes une avenue de développement économique pour leur quotidien.



« Mon mari a hérité cette ferme de ses parents », dit Renata alors que son fils grimpe sur ses genoux pour lui réclamer un câlin. Pendant que Renata prend une pause de la récolte des cabosses, son mari Jorge est à deux heures de là, en train de travailler leur plus vaste lopin de terre. « Je suis arrivée ici il y a neuf ans. C'était la première fois que je tenais une machette dans mes mains. Je n'avais jamais fait ça auparavant. »

Maintenant, elle fait partie d'un processus qui remet au goût du jour et célèbre le secret le mieux gardé de l'Équateur.

Renata et son mari Jorge cultivent la fève de cacao équatorienne *fino de aroma*, très convoitée par les maîtres chocolatiers. C'est la qualité de la fève qui permet au chocolat d'être d'aussi bonne qualité, mais seulement si la fève est traitée et séchée de façon à préserver ses arômes floraux, fruités et de noix qui la rendent si célèbre dans le monde. D'ailleurs, son nom lui a été donné pour ses saveurs prononcées et la diversité de ses arômes.

Après avoir récolté les cabosses, Jorge charge l'arrière de sa motocyclette de sacs remplis du fruit cru et les dépose à une coopérative de collecte de cacao. Jorge est un membre fondateur de la coopérative, un collectif de cultivatrices et cultivateurs qui se sont réunis dans le but d'obtenir un prix juste pour leur cacao.

Pour que les membres de la coopérative perçoivent un revenu, la coopérative doit être en relation avec les acheteuses et acheteurs de chocolat. Idéalement, des acheteurs et acheteuses qui ne s'intéressent pas uniquement aux bénéfices économiques. C'est là que ME to WE entre en jeu.

En s'approvisionnant à la coopérative de collecte, ME to WE donne les moyens à des personnes comme Renata et Jorge de gagner un juste salaire. Ce choix permet également à l'entreprise sociale d'honorer leur travail et de soutenir des fermes de cacao durables.

Les avantages du chocolat ME to WE ne se limitent pas seulement aux profits. Les revenus générés par les tablettes de chocolat retournent en Équateur pour soutenir des projets de





développement communautaire grâce au programme *UNIS pour un village*. La boucle du changement est bouclée!

Alors que les tablettes de chocolat ME to WE sortent de la chaîne de production d'une chocolaterie à Quito, à six heures de route, on finalise les dessins pour les nouveaux bâtiments de l'école primaire des enfants de Renata.

Renata est la vice-présidente de l'association des parents et du personnel éducatif de l'école. Elle s'arrête un moment pour se réjouir du fait que le cacao qu'elle cultive lui permet non seulement de subvenir aux besoins de ses fils, mais aussi de leur construire, littéralement, une meilleure école.

« Mes fils hériteront de cette ferme et ils apprendront à travailler avec une machette, mais ils ne seront pas obligés de le faire. Leur éducation leur permettra de choisir. »

Avant de partir, nous tendons à Renata une tablette de chocolat ME to WE, fraîchement sortie de la chocolaterie de Quito; un des premiers échantillons. « Votre fève se trouve dans cette barre de chocolat. Goûtez-y. »

Surprise de voir qu'une entreprise qui a acheté son cacao, le fruit de son travail, lui rapporte le produit final, Renata ouvre avec hésitation le paquet et déchire prudemment l'emballage. Elle prend une bouchée, puis sourit.

Plus tard, lorsque son mari revient des champs, elle lui raconte qu'elle a goûté au chocolat. Il cherche les morceaux qui lui reviennent, mais Renata admet qu'il n'en reste aucun. Certaines choses sont si délicieuses qu'on ne peut les partager.

**Le chocolat ME to WE *Chocolate That Changes Lives* est offert en ligne**  
(page Web en anglais seulement)