



© TDC

Asociación de Recolectores de Cacao Silvestre Yuracare (ARCASY)

Le cacao sauvage de Bolivie

Dans la partie bolivienne du bassin amazonien, et en particulier les basses terres au nord de Cochabamba, au centre du pays, vivent les Yuracaré, un peuple indigène de chasseurs et de cueilleurs. Mais, ces dernières décennies, l'habitat de cette communauté est gravement menacé par la déforestation. Avec l'aide de la nouvelle Constitution bolivienne qui octroie aux communautés indigènes un certain nombre de droits sur leur « territoire d'origine », les Yuracaré veulent sauver leur mode de vie. Or, l'une de leurs principales activités économiques est la cueillette de cacao sauvage, ou cacao sylvestre, un produit de haute qualité, bien connu des chocolatiers.

C'est pourquoi, en 2011, le Conseil des Yuracaré a fondé l'association ARCASY, qui regroupe quelque 150 cueilleurs de cacao sauvage, dans le but de trouver de meilleurs canaux de vente pour leur récolte et de générer de la sorte des revenus pour leur communauté.

Cacao certifié Fairwild

En quête de conseil et d'appui, ARCASY s'est adressée à la société bolivienne REPSA (Rainforest Exquisite Products SA), qui évolue depuis quelque temps déjà dans le circuit équitable. Une étude menée à ce sujet a révélé que la certification FairWild constituait la meilleure solution. Or, il n'est certes pas évident de satisfaire aux critères sociaux et aux exigences environnementales et qualitatives de FairWild.

Cependant, grâce à l'appui financier du Trade for Development Centre, ARCASY est devenue le premier producteur de cacao sauvage à obtenir le label en 2012. La certification n'est toutefois pas synonyme de clientèle. De plus, ARCASY devait au préalable renforcer sa propre organisation pour répondre aux exigences de potentiels clients.

Un plan de gestion pour une forêt durable

Aussi, ces dernières années, ARCASY a consacré beaucoup d'énergie à l'élaboration d'un « Plan de

Le projet en chiffres

Bénéficiaires : 300 familles

Le TDC soutient Arcasy au travers de 2 projets

Projet 1

Durée : début 2014 — mi 2015

Objet : lancement de l'organisation + obtention de la certification Fairwild

Coût total du projet : € 72 770

Apport du TDC : 75% = € 54.580

Projet 2

Durée : début 2016 — fin 2017

Coût total du projet : € 186 000

Apport du TDC : € 139 500

gestion pour la cueillette de cacao sauvage», en concertation étroite avec le service public bolivien responsable de la gestion forestière. Unique en Bolivie, ce plan impose, d'une part, aux Yuracaré de protéger les forêts, tout en leur conférant un droit officiel de cueillir, transporter et commercialiser le cacao sauvage, et ce, tant à destination du marché domestique qu'à des fins d'exportation.

A la rencontre des cueilleurs

Ce Plan de gestion a ensuite été décliné en « Plans de cueillette » annuels, applicables à 11 zones délimitées. Forte d'un appui supplémentaire du TDC au projet, ARCASY est aujourd'hui en train de mettre en place 11 centres de collecte, un pour chaque zone. Il s'agit d'endroits où les membres d'ARCASY apportent leur cacao et sont immédiatement payés, et ce, à un prix supérieur à celui offert par les acheteurs classiques.

Ce sont aussi des points de rencontre permettant aux collaborateurs d'ARCASY d'informer et de proposer des formations aux familles très dispersées dans la forêt. Ils peuvent ainsi travailler à l'amélioration de la qualité des récoltes – nécessaire car les fèves de cacao sylvestre devront subir un processus de séchage et de fermentation requérant une qualité initiale suffisante – ainsi qu'un système de répertoire



© TDC

tion plus performant pour permettre une véritable traçabilité du produit. Un tel système de traçabilité s'avère primordial en vue de la certification bio ou équitable, les petits producteurs ayant la possibilité de se faire certifier en tant que groupe. Concrètement, cela signifie qu'ARCASY instaure un système de contrôle interne (SCI), destiné à collecter et à conserver des informations en tout genre sur les récoltes. Un certificateur externe est ensuite chargé d'évaluer le fonctionnement de ce système de contrôle, qui fait également l'objet de quelques inspections.

Mais, le point faible d'ARCASY est ses maigres ressources financières, qui ne lui permettent pas d'acheter la totalité des récoltes des communautés Yuracaré, de sorte que les familles se voient obligées de vendre l'excédent aux acheteurs traditionnels. Un des points d'action du projet actuel consiste pour l'association en l'obtention d'un crédit bancaire afin de résoudre ce problème et de permettre l'achat de volumes supérieurs de cacao.

Cacao sauvage cherche client

L'objectif ultime du projet est d'améliorer les revenus des cueilleurs. Pour ce faire, il est important de faire des progrès dans deux domaines : d'une part, établir une base financière plus solide permettant à ARCASY d'acheter davantage de cacao à ses membres, et, de l'autre, obtenir un meilleur accès au marché. À l'heure actuelle, ARCASY collabore essentiellement avec deux entreprises de cacao boliviennes, à savoir Sumar et Chocolates Para Ti. Dans le cadre du projet en cours, soutenu par le TDC, les responsables d'ARCASY ont participé au plus grand salon du commerce bio au monde : la Biofach, à Nuremberg. Ils ont pu y nouer des contacts directs avec le secteur bio et équitable en Europe.

En 2014 et en 2015, ARCASY a obtenu une première certification bio, mais son maintien s'avérant onéreux, celle-ci n'a plus été renouvelée.

L'organisation satisfait néanmoins toujours à toutes les conditions et entend continuer à perfectionner son système de contrôle. Cela devrait lui permettre de se faire rapidement certifier si les (nouveaux) clients en formulent la demande, ce qui pourrait déjà être le cas en 2017 pour un client américain introduit par Chocolates Para Ti. D'autre part, l'organisation examine aussi la possibilité d'obtenir une appellation d'origine protégée (AOP).



© TDC



LA COOPÉRATION
BELGE AU DÉVELOPPEMENT .be