

Genève fête aujourd'hui la Journée du cacao

Cette manifestation lancée à Paris en 2010 entend promouvoir le travail des petits planteurs et marquer la solidarité des pays consommateurs. Une première en Suisse.

L'idée d'une journée dédiée avait été lancée en 2010 par Guy Urbain, alors président de l'Académie française du Chocolat et de la Confiturerie, durant le Salon parisien du chocolat. Elle a été reprise depuis par les principaux pays consommateurs en Europe et le sera dès cette année en Suisse. L'idée? «Valoriser le travail des petits planteurs de cacao et promouvoir une filière équitable», explique Lise Luka, à l'origine de la Journée mondiale du cacao à Genève.

Parier sur le long terme et la formation

L'essentiel du cacao mondial est produit en Afrique de l'Ouest, au sein de petites exploitations familiales. Malgré l'augmentation de la demande, le prix de la matière première demeure si bas qu'il ne permet pas aux producteurs de vivre dignement. Au Ghana et en Côte d'Ivoire, les planteurs ont vu leur revenu chuter de moitié au cours des trente dernières années, indique notamment la Déclaration de Berne. En Côte d'Ivoire, il faudrait quadrupler le revenu des paysans pour qu'il atteigne le seuil de pauvreté établi par l'ONU à deux dollars par jour... On estime en outre que les plantations d'Afrique de l'Ouest font travailler quelque 530'000 enfants. «Il ne s'agit pas seulement de dénoncer, mais aussi de parier sur le long terme et sur la formation, relève Lise Luka. Si les planteurs ne sont pas rémunérés correctement, les cacaoyers sont voués à disparaître, faute d'entretien, et avec eux tout un savoir-faire...» Déjà à l'origine du Salon des chocolatiers de Genève, cette entrepreneuse dynamique et passionnée a aussi imaginé d'autres activités en marge de cette manifestation.

En fait, la Journée du cacao aura trois axes. Le premier étant la conférence, qui aura lieu le jeudi 1^{er} octobre au Swissôtel Métropole de Genève, dès 18 heures. La conférence est gratuite (sur inscription et les places sont limitées) sera suivie d'une dégustation de cacao équitable. La première Journée du cacao à Genève sera ainsi marquée par une conférence intitulée «Sur les

traces du cacao éthique» à laquelle participent plusieurs experts de la filière. Le chercheur Michel Barel traitera de la menace de pénurie prophétisée par de nombreux experts – rumeur ou réalité? – alors que Nick Weatherill, directeur de l'ONG International Cocoa Initiative, évoquera la situation des enfants dans les plantations. Parmi les autres intervenants, le responsable de l'innovation chez le couverturier suisse haut de gamme Felchlin, Sepp Schönbachler, et André Stengel, Président de Vietcacao, qui parlera de la cacaoculture asiatique.

Un rallye du chocolat dans la foulée

La conférence vise en premier lieu un public sélectionné: décideurs, personnalités publiques et politiques, professionnels de la branche: industriels, et artisans chocolatiers, associations), organisations non gouvernementales, mais aussi médias et foodies. Elle est gratuite, sur inscription, mais les places sont limitées, précise l'organisatrice. Dans le prolongement de Journée du 1^{er} octobre, un rallye du chocolat réunira plusieurs milliers de personnes dans toute la ville le samedi 3 octobre. «L'idée est d'inviter les participants à (re)découvrir les artisans chocolatiers genevois. Ce sera la partie plus visible et conviviale de la manifestation, elle aussi gratuite», souligne Lise. Il suffit pour participer de retirer un passeport chez l'un des chocolatiers participants – la liste figure sur le site et la page facebook – réunir des indices lors des différentes étapes pour tenter de résoudre l'énigme. Une mini-expo dévoile aussi, à chaque étape, les arcanes de la filière longue et complexe du chocolat, de la fève à la tablette, en passant par la récolte, la fermentation, le séchage, le conchage, le tempérage, le moulage, etc. Les bénévoles du club des Mordus de Chocolat seront présents pour répondre aux questions et les participants repartiront avec leur passeport tamponné et quelques bribes de réponses. Deux parcours différents sont possibles et à l'issue du rallye, un ti-

rage au sort désignera les vainqueurs parmi les détenteurs de passeports dûment complétés.

Troisième aspect enfin, la créativité des artisans a aussi été mise à contribution, puisque chacun a reçu des fèves du couvreur Felchlin avec pour mission d'en tirer une création chocolatée. A chaque étape, les participants du rallye feront une dégustation afin de désigner leur création préférée.

Et le Salon des chocolatiers dans tout ça? Après trois éditions couronnées d'un beau succès populaire, Lise Luka a dû se résoudre à le mettre pour l'heure entre parenthèses: «La crise du franc fort et les difficultés pour les petits artisans à financer leur présence nous ont contraints à prendre cette décision au printemps, mais qui sait en 2016... Nous en profitons pour nous diversifier et développer nos autres activités: initiations à la dégustation, dîners tout chocolat, visites guidées, soirées connaisseurs, etc.» Autour de Lise Luka, le Club des Mordus de chocolat, une quarantaine de bénévoles passionnés qui la secondent depuis les débuts du Salon et accomplissent «un travail formidable». Le hic? Dès l'annonce du rallye sur les réseaux sociaux, plus de 2000 amateurs se sont annoncés partants, gros succès en perspective...

Véronique Zbinden

www.salondeschocolatiers.com



VINCENT CALMEL

A l'origine de la Journée mondiale du cacao, Lise Luka entend «valoriser le travail des petits planteurs de cacao et promouvoir une filière équitable».