

Le chocolat «made in Vietnam» trouve ses amateurs sur fond éthique

Président de Vietcacao France et membre de l'Académie française du Chocolat et de la Confiserie, André Stengel est souvent invité à parler de sa passion, qui a aussi le bon goût de donner bonne conscience.

FLAVIA GIOVANNELLI

Si tout le monde sait que les origines du chocolat – apprécié alors comme breuvage épicé – se situent au Mexique, rares sont ceux qui associeraient spontanément la culture du cacao au Vietnam. Pourtant, celle-ci est en train de s'y développer avec un certain succès, car les spécificités du climat de ce pays s'avèrent idéales. Il faut en effet que les zones soient proches de l'Equateur pour garantir, notamment, chaleur, qualité des sols et humidité, puisque ce sont les

Un arbre pour demain

En 2012, une étude a été réalisée en collaboration entre les associations Un arbre pour demain et Vietcacao et l'Université de l'agriculture et de la sylviculture à Ho Chi Minh Ville. L'association Un arbre pour demain soutient les agricultures familiales des pays du Sud, en intégrant des plantations d'arbres dans une démarche participative. Son but est d'inciter les planteurs à l'échange d'idées, aux discussions et à une réflexion sur les notions de coopération et de solidarité.

moustiques et les mouches qui permettent la pollinisation.

A la fin du XIXe siècle, le cacaoyer a été introduit par les Français dans le delta du Mékong lors de leur présence en Indochine, mais le sanglant conflit qui s'y est déroulé au milieu du siècle dernier a ralenti ces initiatives.

Toutefois, la pression de l'industrie chocolatière, récemment soucieuse de compenser la baisse de production des exportateurs traditionnels, a encouragé les agriculteurs vietnamiens à s'y intéresser. Depuis une dizaine d'années, cette culture occupe au Vietnam près de quinze mille hectares et permet au pays d'exporter cinq mille tonnes de cacao par an. C'est loin d'atteindre les chiffres des pays africains, mais entre la pénurie de cacao annoncée et la qualité des fèves qui attirent les connaisseurs pour ses qualités organoleptiques, le pays prévoit de multiplier cette production par cinq d'ici à 2020.

FÈVES SOLIDAIRES

Pour se positionner clairement, le mode de culture au Vietnam tient désormais compte de la protection de l'environnement et s'oriente vers des systèmes

agroforestiers. Mais, surtout, cette activité est l'une des seules possibilités de permettre aux personnes nées avec des handicaps causés par l'usage de l'agent orange par l'armée américaine pendant la guerre de travailler. Pour des raisons culturelles, la société vietnamienne, bouddhiste, mélange plusieurs croyances ayant pour effet une approche très fataliste des plus démunis. En d'autres termes, peu de structures sont prévues pour prendre en charge ces victimes qui apparaissent encore des années après la fin du conflit.

Comme il l'a raconté lors d'une conférence tenue à l'invitation du Salon des Chocolatiers, organisé par Lise Luka, «Sur les traces du cacao éthique», André Stengel a découvert le monde du cacao vietnamien en 2003 et, touché par ce qu'il a vu, a créé Vietcacao en 2008. Cette association a pour but la promotion d'une filière de chocolat équitable, éthique et solidaire. Une première production de quatre cents kilos de fèves a été déclinée en tablettes de chocolat noir à 70%. Depuis, Vietcacao a installé une station de traitement du cacao dans la province de Bêntre, proche de Ho Chi Minh Ville.



LA CULTURE DU CACAO se développe avec succès au Vietnam, où les conditions climatiques sont idéales pour la croissance de la plante.

La culture mélangée du cacao et de la noix de coco, pratiquée par des planteurs organisés en coopérative, utilise des quantités limitées d'intrants chimiques et des techniques inoffensives pour l'environnement. André Stengel a également expliqué comment les fèves de cacao sont sélectionnées, fermentées et séchées avec la plus grande

attention dans le cadre d'un CAT (Centre d'Aide par le Travail). Il s'agit en outre d'un lieu d'insertion professionnelle pour les jeunes handicapés, qui y travaillent chacun selon leurs capacités propres. Importées en France, ces fèves sont alors torréfiées et transformées selon un savoir-faire artisanal en chocolat pure origine Vietnam par la Cho-

colaterie A. Morin, artisan-chocolatier de père en fils depuis 1884 à Donzère.

Pionnier dans le lancement et la promotion du chocolat pure origine Vietnam, Vietcacao se décline aujourd'hui en chocolat au lait à 40% et noir à 70% sous forme de couverture en bloc d'un kilo et en tablettes de cent grammes à déguster. ■

À LIRE

François Vuille, Daniel Favrat et Suren Erkman

Comprendre la transition énergétique, 100 questions brûlantes, 100 réponses la tête froide

Presses polytechniques et universitaires romandes, Lausanne, 224 pp.

Combien coûtera la modernisation du réseau électrique suisse et qui va payer? La Suisse est-elle bonne élève dans l'exploitation des énergies renouvelables? A ces questions, ainsi qu'à nonante-huit autres, cet ouvrage d'une lecture facile donne des réponses succinctes, dont plusieurs sont accompagnées d'infographies. Rédigé par trois spécialistes reconnus, il vise à faire le tour des questions soulevées par la transition énergétique que la Suisse tente d'accomplir. On apprend ainsi que si le chauffage électrique doit être banni, ce n'est pas parce qu'il consomme du courant, mais parce qu'il engendre des pertes énergétiques beaucoup plus élevées que d'autres types de chauffage, comme des chaudières à gaz ou à pellets modernes. Le processus de production de ce courant entraîne des pertes substantielles. Si l'électricité est produite à partir de gaz naturel, elles atteignent par exemple 45%, alors que les pertes énergétiques d'une chaudière à pellets ou à bois modernes sont d'environ 10%.

Quand nos déchets verts révèlent leur potentiel

Lors du séminaire annuel de Biomasse Suisse, il a été question des différents moyens de créer de l'énergie ou de la valeur grâce à nos rebuts. Reste encore à convaincre l'être humain de changer ses habitudes pour la bonne cause.

FLAVIA GIOVANNELLI

En Suisse, près de 1,5 million de tonnes de déchets est collectée séparément chaque année et près d'un tiers est méthanisé. Il est possible, et souhaitable, d'augmenter la part des biodéchets, qui pourraient à la fois produire de l'énergie renouvelable et servir d'engrais naturels, sachant que 1,8 million de tonnes est encore éliminée avec les ordures ménagères. Ce sont principalement des restes de repas. Lors de la rencontre proposée par Biomasse Suisse, le 3 décembre dernier à Neuchâtel, les pratiques des cantons romands ont été présentées dans le but d'en tirer des enseignements. De nombreux exemples d'outils pratiques ont également été mis en lumière. Car, en matière de collecte de déchets, la situation varie considérablement d'un canton romand à l'autre, et même selon les communes concernées.

On sait ainsi que Genève est le dernier à ne pas pratiquer la taxe au sac. Jusqu'à quand? Selon le plan directeur général du DETA (Département de l'environnement, des transports et de l'agriculture), couvrant la période de 2014 à 2017, il est prévu de capter la production d'ordures ménagères de cent mille foyers supplémentaires. L'accent est

mis sur des campagnes de communication et sur l'incitation à supprimer le plus de sacs en plastique possible au profit de sacs biodégradables.

Le canton de Vaud a introduit la taxe au sac au début de l'année 2013 et peut donc déjà proposer un premier bilan. Ainsi, durant la période de 2010 à 2015, le taux de recyclage a bondi de 43% à 58%. L'effet quantitatif est qualifié de «spectaculaire», selon Étienne Ruegg, ingénieur à la

LA VALORISATION ÉNERGÉTIQUE EST EN BONNE VOIE EN SUISSE ROMANDE.

direction générale de l'environnement du canton de Vaud, qui a présenté le potentiel de compostage global. L'objectif de recyclage, fixé à 60% pour 2020, sera sans doute atteint bien avant l'échéance. Toutefois, sur le plan qualitatif, le changement entraîne quelques réserves. Ainsi, le tri des déchets organiques après collecte des composts s'avère des plus complexes. Le revers de la médaille tient à la qualité moyenne des matières valorisables, qui souffre de la présence d'autres résidus. On trouve notamment encore beaucoup de sacs en plastique dans

les déchets verts. «La situation implique donc de prendre des mesures correctives et nous en avons décidé deux: améliorer la communication et renforcer les contrôles. Dès 2016, nous organiserons une table ronde d'évaluation à Yverdon, en présence de représentants des communes, de planificateurs, de recycleurs et de consommateurs, notamment.»

MÉTHODES DES RÉGIONS RURALES

Pour le Valais romand, Isabelle de Riedmatten a illustré sa présentation des quelque soixante places de compostage par des photos qui montrent un paysage plutôt contrasté. Si les grands sites, proches des usines d'incinération, sont en général exemplaires, soit clôturés et surveillés, le canton pêche dans les régions plus rurales, où l'on constate la présence de nombreux petits sites qui ne sont pas vraiment aménagés, pas étanches et sans système d'évacuation prévu. Toutefois, si des progrès peuvent être faits, les habitudes ont évolué depuis les années 1990. A cette époque, on trouvait encore de nombreux objets encombrants, tandis qu'aujourd'hui ceux-ci ont presque disparu des talus de décharge. On trouve toutefois de nombreux déchets de chantier partiellement triés

ou provenant de jardins dans les communes qui ne se sont pas encore dotées de place de compostage. En résumé, Isabelle de Riedmatten relève un gros effort effectué par la majeure partie des communes dans le domaine de la gestion des décharges. Les aspects de régionalisation et de régularisation des autorisations peinent néanmoins à se concrétiser.

ÉCONOMIES DIVERSES

A Neuchâtel, Simon Eschler, collaborateur au Réseau Biodéchets Neuchâtelois, une association cantonale qui groupe des professionnels de la valorisation, a mis l'accent sur les différences inhérentes aux systèmes de collectes existants. Certaines communes privilégient le porte-à-porte, d'autres l'apport volontaire des déchets valorisables en décharges ou dans des bennes situées sur des ecopoints. On a ainsi pu évoquer les avantages et les inconvénients de chaque méthode. Il a notamment été remarqué que, lorsque les citoyens effectuent des allers et retours à la décharge, cela cause du trafic, voire des embouteillages qui affectent la qualité de l'air. Le porte-à-porte s'avère excellent du point de vue de la qualité des déchets récoltés – car chacun se sent ainsi obligé de faire davantage attention –,

mais le système mérite d'être aménagé pour ne pas s'avérer trop coûteux. De plus, la logistique n'est pas simple, puisqu'il faut organiser des dates de tournées à cadences régulières, les communiquer et, enfin, prendre en compte les cas spéciaux, comme la récolte des gros déchets recyclables (par exemple, résidus d'une haie, tronçons de bois, etc).

En résumé, les présentations des intervenants ont permis de montrer que la valorisation énergétique est en bonne voie en Suisse romande. Il existe une réelle volonté de la population et des communautés publiques de s'engager dans cette direction. Quant aux pratiques, elles varient considérablement d'un canton ou d'une commune à l'autre. Mais quel que soit celle qui est choisie, le principal acteur reste le maillon faible de cette chaîne, à savoir l'être humain. Souvent enclin au moindre effort, pas toujours bien informé, le citoyen doit être éduqué et comprendre que de simples petits gestes peuvent être bénéfiques à plusieurs titres. Lorsqu'il constate qu'il contribue ainsi au tournant énergétique souhaité par la Confédération, tout en préservant l'environnement, mais aussi en réduisant les coûts, alors un premier pas est fait. ■