Bientôt du chocolat péi bio haut de gamme

INNOVATION. Célèbre pour sa vanille, son curcuma et son café Bourbon Pointu, notre île pourrait bientôt être connue pour son chocolat. C'est le projet de l'association Cacao Péi qui veut fédérer tous les acteurs locaux pour faire renaître une filière à fort potentiel. En ligne de mire : le marché de niche du chocolat de luxe.

Plusieurs grands chocolatiers parisiens sont formels. La fève de cacao de La Réunion se révèle, à l'issue de tests récents, absolument unique et immédiatement reconnaissable par sa qualité et la subtilité de ses saveurs (caramel, noisette, biscuit). Il y a donc matière à se remonter les manches et faire renaître une production qui fit les beaux jours de l'île, jusqu'à la fermeture de la dernière chocolaterie dans le Bas-de-la-Rivière à Saint-Denis, dans les années 40.

C'est en tous cas le souhait de Cacao Péi, association née en 2015 de la rencontre d'un producteur de cacao et d'un porteur de projet agro-touristique. Simon Vienne, le président, en est persuadé : pour faire renaître la filière cacao à La Réunion, il faut en faire un objet de désir pour les touristes, organiser des circuits et transformer notre île en « destination chocolat ».

Issu de l'agriculture biologique, disposant d'une réelle personnalité par l'unicité de ses arômes et la qualité de ses fèves, le cacao péi réunit toutes les conditions pour sortir du lot et devenir une référence sur le marché mondial. « *Il faut viser le marché de niche du chocolat de luxe, en faire un produit haut de gamme. C'est le seul moyen de nous rendre visibles, de conquérir un marché qui permettra de faire vivre une filière de manière durable et rentable* », assure Simon Vienne.

Mais lorsqu'il s'agit de créer une filière, encore faut-il pouvoir mettre autour de la table toutes les parties prenantes : les agriculteurs, les transformateurs et les clients. Cacao Péi, qui compte aujourd'hui 70 membres, oeuvre en faveur d'un changement de braquet : l'année prochaine, l'association veut créer une SCIC (Société coopérative d'intérêt collectif). C'est l'étape indispensable vers une organisation efficace à l'échelle de l'île, première forme de structuration de la profession permettant de financer l'innovation et d'entrer dans une logique marketing. Elle devra réunir les agriculteurs qui produisent les fèves (pour atteindre des volumes de productions suffisants) ; les transformateurs qui font du chocolat ; les communes rurales intéressées par le développement de plantations ; les collectivités qui soutiendront le projet et les centres de recherche qui favoriseront l'innovation.

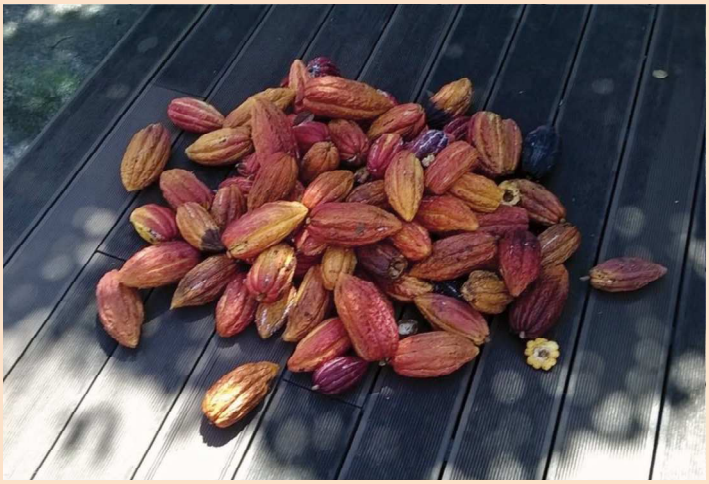
Il ne faudra pas oublier d'y associer les clients et de tenir compte de leurs attentes : magasins et rayons bio des grandes surfaces, hôtels de luxe, chocolatiers locaux (qui achètent à ce jour leur matière première à l'étranger), pharmacies (le chocolat est un alicament). L'objectif est d'arriver à produire du chocolat en 2021. « *A nous d'innover, tant au niveau de la production que du processus de transformation qui est assez complexe. Il nous faut inventer l'organisation et la gouvernance. Rien ne se fera individuellement, il faut jouer collectif. Le potentiel est énorme, le marché nous tend les bras* », assure Simon Vienne.

La cabosse de cacao a la particularité de pousser sur le tronc de l'arbre.

Un projet collaboratif

L'aventure Cacao Péi est avant tout un projet coopératif tourné. Le lien avec le pôle de compétitivité Qualitropic s'est fait naturellement pour un accompagnement de la structuration de filière. Le pôle a mis l'association en relation avec des centres de recherche et de formation pour la mise au point d'exploitations bio ou le processus de séchage des fèves avec l'école d'ingénieurs agroalimentaires de l'université de La Réunion.

D'autres acteurs susceptibles d'apporter leur contribution ont été sollicités : Parc National, Armeflhor, Cirad, DAAF, Région, Département, chambre d'agriculture, la CRESS, Nexa, le réseau national « Alliance Francophone Internationale pour le Tourisme et les Voyages »...



L'objectif est de produire du chocolat dans 3 ans.

Du cacao au chocolat : un processus complexe et coûteux

Il existe pour l'instant moins de 5 hectares de plantations de cacaoyers sur notre île. Tous bio, issus de semis mais aussi de la relance d'anciennes plantations. L'objectif est d'atteindre rapidement les 12 hectares, seuil critique en terme de volumes.

Une fois récoltées, les fèves suivent un parcours long, complexe et coûteux. Les deux premières étapes de fermentation et de séchage permettent aux arômes de se développer et à la matière d'être transportée. Puis intervient la transformation. Le processus est très technique : concassage, torréfaction, broyage, conchage, tempérage et moulage.

Ces opérations nécessitent tout le savoir-faire du maître chocolatier-févier. Ces opérations sont également coûteuses. Il faudra montrer une forte capacité à innover pour garantir la meilleure rentabilité et fabriquer un chocolat unique.

"Le cacao réunionnais vous séduit immédiatement"

"Encuentro" est une manufacture de chocolat "Bean to bar" (de la fève à la tablette) lancée en janvier 2018 par Candice Peytour et Antoine Maschi à Paris. Ils ont pu goûter le cacao péi et même en faire du chocolat.

- Comment qualifieriez-vous le cacao de La Réunion ?

- Antoine Maschi : Le cacao réunionnais est d'une rare délicatesse avec des notes très gourmandes, il vous séduit immédiatement. On peut même manger les fèves directement car elles n'ont quasiment aucune amertume, aucune acidité, contrairement à la plupart des autres fèves dans le monde. Nous avons déjà pu faire du chocolat avec quelques fèves confiées par Cacao Péi. Nous ne nous attendions pas à cela : des notes de caramel, d'amandes grillées de noisettes, sans aucune amertume, alors que nous avions fait du 70%. On aurait dit du chocolat au lait. C'est dû au terroir réunionnais et au fait que les cacaoyers sont des criollos, c'est-à-dire la variété la plus rare.

- A quel type de clientèle s'adresse-t-il ?

- Ce cacao très rare et fin : il mérite qu'on prenne le temps de bien le comprendre pour le sublimer. C'est là où le savoir-faire et la passion du fabricant entrent en jeu. C'est un travail exigeant qui doit être renouvelé à chaque nouvelle récolte car, comme dans le vin, il y a des millésimes différents.

- Le cacao réunionnais peut-il se démarquer ?

- Avec une variété de cacaoyer d'exception, un environnement parfaitement adapté et surtout des personnes passionnées qui prennent le temps de bien faire les choses, tous les ingrédients sont réunis pour garantir un bel avenir à cette filière réunionnaise.

Candice Peytour et Antoine Maschi valorisent les terroirs qui font les bons cacaos.