

Formulaire de candidature

PRIX LEADER DES REGIONS 2014-2022

Nom du projet	Mise en place d'une unité artisanale de transformation du cacao à Saül
Nom du porteur de projet	Didier ROSTAING
Structure juridique du porteur de projet	Exploitant agricole
Nom du GAL	GAL SUD Guyane (339)
Région	Guyane

ELEMENTS BUDGETAIRES

Montant total du projet	18 282,85 €
Montant FEADER	11 655,31 €
Nom des cofinanceurs	CNES

INTRODUCTION DU PROJET

Présenter en quelques mots et de manière communicante le projet (ce paragraphe sera utilisé comme sous-titre). (200 mots maximum)

Didier Rostaing, habitant d'un petit village au milieu de l'Amazonie s'est efforcé de réhabiliter de vieux cacaoyers. Il expérimente une petite transformation artisanale de cacao. La transformation réussie des cabosses collectées dans le village avec des moyens domestiques (séchage sur panneau de bois local, torréfaction au four de la maison...) a confirmé la faisabilité du projet. Aujourd'hui, Didier maîtrise parfaitement la transformation du fruit en cacao. À travers le financement LEADER, il pourra passer du cacao 100 % saüléen à un chocolat de grande qualité. Le cacao Guiana est une variété endémique de Guyane française. Il est génétiquement différent de tous les autres cacaos. Les chocolats produits avec ce cacao sont très recherchés dans les marchés en effet, il a une caractéristique très intéressante : il est très puissant en goût mais très peu amer. De plus, Didier cultive son cacao avec un modèle d'agroforesterie familiale favorisant la conservation de la biodiversité.

Formulaire de candidature

PRESENTATION RESUMEE DU PROJET

Présenter de manière concise le projet. (500 mots maximum)

Les sujets à évoquer sont entre autres :

- la localisation
- les éléments de contexte (besoin d'action / problématique)
- les objectifs
- les réalisations effectives ou attendues
- le rôle de LEADER dans le projet (financement, accompagnement, mise en réseau, etc.)

Saül est une petite commune d'environ 80 habitants, isolée au milieu du Parc national amazonien de Guyane. Cette commune, véritable château d'eau de la Guyane, est accessible uniquement en avion.

Une prospection poussée aux alentours du village, associée à une enquête auprès des anciens Saüliens, a permis de découvrir d'anciennes cacaoyères, dont certaines encore productives malgré l'absence totale d'entretien depuis plusieurs dizaines d'années. L'étude de prélèvements foliaires et de fruits par le CIRAD, a révélé la présence des variétés *amelonado* et *forastéro* dans ces plantations, ainsi que la découverte de quelques exemplaires sauvages de la variété *criollo* en forêt primaire.

Après de nombreux contacts avec le CIRAD et l'association rurale des agriculteurs de Guyane (ARAG), le choix s'est porté sur le cacao sauvage de Guyane de variété *guiana*, sélectionné par le CIRAD, et produit sur le site de Saül, cette région guyanaise présentant un microclimat très favorable à ce type d'exploitation.

En vue de la plantation de cacaoyers, le porteur a suivi en 2012-2013, trois sessions de formation assurées par le CIRAD et organisées par l'ARAG qui cherche à développer une agriculture de « niche », particulièrement axée sur les productions endémiques telles que le cacao sauvage, le café, le poivre et la vanille. Il a reçu en 2017, une centaine de plants de cacaoyers de variété *guiana*, et environ 200 en 2018.

Soucieux de conserver et de valoriser ce patrimoine végétal saülien, le porteur s'est efforcé de réhabiliter les vieux cacaoyers identifiés, afin d'expérimenter une petite transformation artisanale de cacao.

Les visites proposées notamment aux scolaires de Saül et aux touristes fréquentant la commune témoignent de l'intérêt des habitants et des touristes pour le process et le produit final.

Le projet s'inscrit dans la stratégie LEADER 2014-2020 du GAL Sud Guyane, plus particulièrement l'axe thématique 1, dont l'objectif est d'« accompagner la ressource humaine locale dans sa montée en compétence générale et dans sa professionnalisation pour un développement endogène ». Il s'inscrit dans la fiche action 2 « Soutenir les filières locales et services de proximité, en lien avec les ressources naturelles du territoire », notamment à travers le soutien aux investissements contribuant à la transformation des produits locaux et à la valorisation de savoirs traditionnels.

Le projet vise en effet à améliorer et à valoriser la transformation locale de cacao. Les besoins identifiés sont plus particulièrement :

- l'amélioration des conditions matérielles de séchage et de torréfaction du cacao ;
- l'équipement pour pouvoir transformer le cacao torréfié en chocolat ;



- La communication directionnelle pour localiser l'unité de transformation et permettre sa découverte par les touristes et les habitants.

Le projet vise le développement de la transformation artisanale du cacao local et sa valorisation auprès du grand public à travers visites et dégustation.

Le projet LEADER a un effet levier dans la mesure où il contribue au développement du process à l'échelle artisanale, avant d'envisager ultérieurement un développement semi-industriel familial quand les plantations de cacaoyers prévues à moyen terme, seront productives (cinq ans *a minima*).

Formulaire de candidature

LE CARACTERE EMBLEMATIQUE / INNOVANT DU PROJET

Présenter le caractère innovant / emblématique du projet. (300 mots maximum)

Pourquoi ce projet représente-t-il une priorité de LEADER dans votre stratégie ?

- Comment le projet a-t-il abordé un défi majeur de votre stratégie (par exemple, changement démographique, problèmes environnementaux, problèmes sociaux) ?
- Comment le projet pourrait-il être transféré à d'autres GAL ?

Le diagnostic du territoire a mis en avant le potentiel que représente les ressources humaines et naturelles locales (savoir-faire traditionnels, importantes ressources agricoles et forestières...).

Deux des principaux enjeux en termes de développement des filières locales et services de proximité sur le territoire sont :

- l'augmentation de la production, de la commercialisation et de la promotion des produits locaux autour des ressources du territoire.
- la professionnalisation mais aussi le maintien et la transmission des savoir-faire spécialisés.

Ainsi, le financement de matériel pour la transformation d'un cacao, à forte valeur ajoutée et cultivé dans le respect des enjeux de conservation du Parc national amazonien de Guyane, rentre pleinement dans la stratégie du GAL Sud. Il possède aussi une dimension multisectorielle à travers l'agrotransformation en lien avec la découverte de l'histoire et de la culture du cacao, sa valorisation touristique (Fiche action 3) , mais aussi autour de l'EEDD (fiche action 4).

De plus, le projet prend parfaitement en compte les atouts de son territoire. Ces cacaoyers présents exclusivement en Guyane peuvent faire l'objet d'une filière cacao à haute valeur ajoutée du fait de leur spécificité et de l'image qu'ils véhiculent en relation avec leur origine spécifique (origine forêt amazonienne, filière respectueuse de l'environnement.) L'auto-construction du séchoir avec des matériaux locaux, et l'installation de panneaux photovoltaïques témoigne également d'une adaptation aux contraintes locales d'enclavement.

L'approche développée en matière de redécouverte de la filière, dont la culture, relève également d'une démarche d'expérimentation (programme Cacao Guiana du CIRAD). Cette expérimentation est aujourd'hui concrète et demeure innovante sur Saül. Didier propose tous les jours à 17 heures une visite gratuite de son exploitation. Depuis, son activité est incontournable et source d'inspiration au village. Saül qui n'était touristiquement connue jusqu'à présent que pour ses sentiers de randonnées en pleine forêt primaire.

Formulaire de candidature

PHOTOS / ILLUSTRATIONS DE VOTRE PROJET

Insérer quelques photos ou illustrations du projet ou des liens vers des vidéos ou des supports de communication.



Lingots et bâtons de cacao de Saül



Récolte de cabosse de Cacao dans le village



Plantation de jeunes cacaoyers