

Année de l'AAP : 2008

Projet N° 0802-010

Titre : Collecte de ressources génétiques des cacaoyers sauvages liées aux quantités de chocolat aromatique en Amazonie équatorienne

Unité responsable du projet : AGAP (Amélioration génétique et adaptation des Plantes) (CIRAD, INRA, SupAgro)

Porteur de projet : Claire Lanaud (claire.lanaud(a)cirad.fr)

Pays associé au projet : Equateur

Unités de recherche du réseau scientifique d'Agropolis Fondation associés : QUALISUD

Sous-axes thématiques : BIP-1: Génétique et génomique, amélioration des plantes, écophysiologie, DSTI-2: Innovations agro-alimentaires, valorisation alimentaire et non alimentaire des productions végétales

Objectifs :

L'amélioration de la qualité des aliments, sur un plan tant nutritionnel qu'organoleptique, constitue désormais une forte demande dans la société. *Theobroma cacao* est essentiellement cultivé en Afrique de l'Ouest, en Amérique latine et en Asie. D'après l'Organisation internationale du cacao (ICCO), 14 millions de personnes travaillent à la culture cacaoyère.

L'arôme est le principal critère de qualité pour les producteurs de chocolat. Il est très lié au traitement post-récolte (effets environnementaux, stockage, fermentation, séchage, torréfaction). Néanmoins, l'origine génétique est aussi un fort déterminant de la saveur, indépendamment du traitement post-récolte. Le cacao peut se classer en deux grandes catégories : le cacao standard, qui représente l'essentiel du marché, et le cacao fin, utilisé pour produire le chocolat fin et aromatique, obtenu à partir de deux grandes variétés : Criollo et Nacional (d'Equateur). Le cacao Nacional bénéficie de l'appellation « cacao fin » et vaut donc plus cher sur le marché. Toutefois, sous l'effet de l'introgession de variétés étrangères, une partie du cacao équatorien a été déclassé et est désormais considéré comme un cacao « standard », échangé à un prix moindre.

Les objectifs de ce projet sont de collecter un vaste ensemble de ressources génétiques sur le cacaoyer sauvage *Theobroma cacao*, proche de la variété aromatique Nacional et potentiellement riche en arôme, dans 2 régions équatoriennes de l'Amazonie récemment identifiées par notre équipe comme les régions d'origine potentielles de la variété Nacional. Après une caractérisation morphologique des échantillons, ceux-ci seront propagés par greffage de bourgeon. Des analyses biochimiques et moléculaires seront ensuite menées pour étudier leur diversité. Cet enrichissement des ressources génétiques facilitera l'amélioration de nouvelles variétés résistantes et productives de Nacional, présentant un fort arôme floral comparable à celui de la variété initiale.

Financement total par Agropolis Fondation : 45 672 € (frais de déplacement de trois scientifiques français en Equateur pour trois mois, petit équipement, frais de fonctionnement, allocation d'un mois pour un scientifique junior équatorien)

Catégorie(s) de soutien : chercheur invité, soutiens divers (soutiens à des projets exploratoires, risqués et innovants)

Durée du projet : 1^{er} janvier 2009 – 31 décembre 2011

Mots clés : *Theobroma cacao* – cacao – ressources génétiques – diversité - arômes