

## Reportage

# L'açaï, fruit de la mondialisation

LE MONDE | 05.03.09 | 15h22 • Mis à jour le 05.03.09 | 18h46

## BELÉM (BRÉSIL) ENVOYÉ SPÉCIAL

C'est dès 3 heures du matin qu'il faut venir. La nuit est noire, la température agréable et le port de Belém en effervescence. La ville dort, mais tout ce que cette partie de l'Amazonie brésilienne recèle de richesses débarque ici, sur le quai, dans une agitation brouillonne et colorée. Il y a des dizaines de variétés de fruits exotiques, des légumes aux formes étranges, des poissons d'eau douce d'une taille ahurissante. Et surtout, il y a l'açaï.

L'açaï est le fruit d'une variété de palmier qui prolifère dans le bassin de l'Amazone. Il est ramassé en grappes tout en haut de l'arbre. Rouge pourpre tirant sur le violet, il évoque la myrtille ou le cassis par son aspect et sa taille, le chocolat par son goût. Mais le plus surprenant est que ce fruit, auréolé depuis peu de vertus médicinales et nutritives multiples - certaines bien réelles, d'autres imaginaires -, s'est lancé à la conquête des pays riches. Servi sous forme de compote dans toutes les gargotes de Belém, l'açaï s'est métamorphosé en s'émançant de la forêt amazonienne. Il est devenu boisson, sorbet, biscuit, gélule, bonbon et même alcool fort. Les grandes marques de soda et celles de cosmétiques s'intéressent à lui.

Il n'était vendu qu'à Belém. On le trouve aujourd'hui en Californie, au Japon, en Australie, demain en Europe... Sur Internet, les sites qui proposent le nouvel élixir se multiplient. *"L'açaï est le fruit de la mondialisation"*, résume la gouverneure de l'Etat du Para, Ana Julia Carepa. *"Demain, on le trouvera chez vous dans les rayons des supermarchés à côté des bouteilles de jus d'ananas ou de jus de pomme"*, jure le secrétaire d'Etat à l'agriculture, Cassio Pereira. C'est aller un peu vite en besogne. Pour l'heure, le marché est avant tout local.

Chaque nuit, sur le port de Belém, arrachés des cales de bateaux bariolés, des milliers de paniers, tous identiques, remplis à ras bord d'açaïs récoltés dans la forêt, s'entassent sur le quai en attendant preneur. Les acheteurs sont là. Au fur et à mesure des arrivages, ils plongent leurs mains dans les paniers, tâtent les fruits, goûtent les baies, proposent un prix, négocient ferme avant de conclure.

A 9 heures, des liasses de billets de reals, la monnaie nationale, ont changé de mains, et plus un grain de palmier n'est à vendre. A Belém, l'açaï est la nourriture de base que proposent des centaines d'échoppes signalées par une minuscule enseigne rouge. La recette est simple et économique. Décortiquée et mélangée à de l'eau dans des machines sommaires, la pulpe est mélangée à du manioc ou à du poisson frit. *"L'açaï est un plat populaire qui tue la faim"*, dit Reginaldo, le patron d'un minuscule restaurant installé en plein air sur le port. *Il est bon pour la santé. Ceux qui récoltent les fruits dans la forêt, loin de tout, ne sont jamais malades.* S'il engendre la somnolence, le fruit du "palmier pinot" serait un remède contre l'anémie ; il décuplerait les performances sexuelles et sportives, combattrait certains types de cancer et favoriserait la lutte contre le vieillissement des cellules...

Les médecins recommandent d'en donner aux enfants à partir de six mois. *"En réalité, dès l'âge de deux mois, les parents en mettent dans les biberons"*, assure un commerçant, Mario Maves, qui a ouvert récemment dans le centre-ville la première

boutique haut de gamme, où l'on décline toute une kyrielle de préparations.

Les bienfaits de l'açaï sont réels, mais la petite baie n'est pas la panacée décrite par certains. Ana Vânia Carvalho en sait quelque chose. Scientifique de formation, la jeune femme dirige un département de recherche à l'Embrapa, l'Institut national d'agronomie. *"Les études scientifiques sur l'açaï sont récentes et les résultats encore parcellaires. Les recherches ont été menées en laboratoire sur des animaux, pas encore sur des humains, explique-t-elle. Les premiers résultats montrent que l'açaï fait partie des fruits qui possèdent le plus d'antioxydants, lesquels combattent le vieillissement prématuré. L'açaï est aussi riche en fibres, et c'est un aliment très énergétique, conseillé aux sportifs. Les autres vertus qui lui sont attribuées ne s'appuient pas sur des données scientifiques sérieuses. L'açaï est à la mode. C'est en grande partie un produit marketing."*

Son succès est toutefois un cas d'école. Il y a trois ans, l'açaï était un produit dont la notoriété ne dépassait pas le nord-est du Brésil. Il est ensuite devenu la boisson fétiche des sportifs de Rio de Janeiro, et il a conquis, sous forme de sorbet, les plages de Copacabana et d'Ipanema. La mode, depuis, a gagné la Californie et la Floride. Pur ou mélangé à d'autres fruits exotiques, l'açaï y est vendu le plus souvent en bouteille - au même prix qu'un grand cru de Bordeaux ! - ou en sachets. Ceux importés par la firme Belizza et commercialisés en Californie résumant bien les vertus prêtées à l'açaï. L'emballage en plastique évoque une boisson *"bourrée d'antioxydants, pleine de vitamines et qui fournit aux gens actifs de l'énergie pendant des heures et non pas des minutes"*.

Ce succès sur les marchés étrangers fait les affaires des industriels locaux. Ancien fonctionnaire de l'Institut de la réforme agraire envoyé dans l'Etat du Para au temps de la construction de la route transamazonienne, aujourd'hui reconverti dans les affaires, Ben-Hur Borges est de ceux-là. Il y a une dizaine d'années, il a créé une petite entreprise de production d'açaï à une demi-heure de bateau des grandes banques installées au coeur de Belém. *"J'exploitais 35 hectares à peine et j'écoulais tout au Brésil. Puis des Américains sont venus, qui m'ont acheté la totalité de ma production. J'étais le premier exportateur de la région. Aujourd'hui, raconte-t-il, j'envoie plus de 100 000 tonnes d'açaï par an un peu partout. J'en écoule aux Etats-Unis, en Nouvelle-Zélande, dans quelques pays d'Europe du Nord, en Suisse et en Grande-Bretagne depuis deux ans. Via le Portugal, notre ancien colonisateur, je vais toucher l'Europe du Sud. Le marché est en pleine expansion."*

**Jean-Pierre Tuquoi**