Le kava, un cas d'école

Dans le Pacifique, le kava est une boisson traditionnelle qui connaît un succès croissant malgré la concurrence de la bière importée. Obtenue des racines de l'arbuste du même nom, cette boisson non alcoolisée et relaxante est consommée quotidiennement et ne semble pas créer de dépendance. Elle possède des vertus médicinales, notamment anxiolytiques, qui ont attiré l'attention des firmes pharmaceutiques occidentales. Mais ces firmes payent les producteurs au poids de racines, sans tenir compte de la qualité. Cette confrontation entre usages traditionnels et modernes pose problème. La survie de la filière exige de contrôler et d'améliorer la qualité du produit, et de mettre en place un système qui la garantisse.

Le kava *(Piper methysticum)* est un arbuste de la famille des poivriers, endémique de la Mélanésie et cultivé dans toute l'Océanie. Cette plante est stérile et doit être propagée par voie végétative. Si sa culture est abandonnée, la plante est attaquée par des prédateurs et disparaît rapidement.

Les variétés traditionnelles ont été sélectionnées empiriquement pour la qualité du breuvage. Les travaux du Cirad ont montré que cette qualité dépend de deux facteurs : la teneur en principes actifs, les kavalactones, et le chimiotype. Le chimiotype, proportion relative des six kavalactones majeures, est contrôlé génétiquement et dépend de la variété. Il rend agréable ou non l'effet physiologique. S'il est riche en kavaïne, l'effet est rapide, intense et éphémère. S'il est riche en dihydrokavaïne et dihydrométhysticine et pauvre en kavaïne, il produit un effet lent et désagréable qui se poursuit le lendemain. Les bonnes variétés, riches en kavaïne, ne peuvent être récoltées avant cinq ans et sont sensibles aux maladies. Les mauvaises variétés, au contraire, sont précoces, résistantes aux maladies et à fort rendement. L'intervention de l'industrie pharmaceutique dans cette filière peu organisée a eu des effets catastrophiques. Les acheteurs, recherchant de la matière sèche à forte teneur en kavalactones, et les producteurs, rémunérés au poids, se sont orientés vers la culture de mauvaises variétés. Les conséquences ont été graves (plusieurs hépatites fulgurantes en Allemagne) et la vente de kava est désormais interdite en Europe, fermant un important marché à l'export.

Afin de mieux contrôler la qualité du kava, des appellations d'origine ont été créées au Vanuatu. Une loi, votée en 2002, régule la commercialisation locale et à l'export sur la base de la variété, de la partie de la plante commercialisée, de l'âge de la plante et de son île d'origine. Certaines variétés sont légales et dites nobles, d'autres sont interdites à la vente et destinées uniquement à des usages médicinaux locaux. La recherche développe les outils pour intensifier la culture et contrôler la qualité du produit. Combinés au recueil des savoirs traditionnels, ces outils permettent d'asseoir les bases du système d'appellations d'origine. La valorisation commerciale d'espèces mineures, en améliorant les revenus des planteurs, est un moyen efficace de protéger l'agrobiodiversité dont le kava constitue un cas d'école.

• Lorsque le capitaine James Cook arrive à Tahiti, en 1769, les Polynésiens lui offrent un breuvage en guise de bienvenue : le kava. Aujourd'hui encore cette boisson rituelle joue un rôle culturel important dans le Pacifique. Endémique de la Mélanésie, le kava est une boisson traditionnelle qui connaît un succès croissant au Vanuatu, malgré la concurrence de la bière importée. Elle est tirée des racines d'un arbuste appelé aussi kava, du même genre que le poivrier. Cette boisson, non alcoolisée et relaxante, a une odeur qui rappelle celle de la réglisse ou de l'anis, avec un arôme poivré. Non alcoolisée et relaxante, elle possède des vertus médicinales qui ont attiré l'attention des firmes pharmaceutiques occidentales. Afin de mieux contrôler la qualité du kava, des appellations d'origine ont été créées au Vanuatu et une loi a été votée pour réguler la commercialisation locale et à l'export.