

Avec un marché en plein boom, les États s'intéressent de nouveau au cacao. En Côte d'Ivoire, la dérégulation est abandonnée. Dans les pays producteurs, des partenariats public-privé cherchent à doper la production et conquérir les marchés de niche. L'enjeu : mieux faire fonctionner le marché au profit des producteurs, tout en rendant la production plus durable sur le plan environnemental.

CACAO

Un avenir meilleur pour les producteurs



© FIDA/F. Ramanahadray

17 | POINT DE VUE
Fredy Rajaonera :
le haut du panier

18 | REPORTAGE À LA GRENADE
De l'arbre à la barre chocolatée

En 2010/2011, la production mondiale de cacao devrait atteindre 4,3 millions de tonnes, selon les estimations de l'Organisation internationale du cacao (ICCO). Elle est essentiellement le fait d'exploitations familiales basées en Côte d'Ivoire, au Ghana, en Indonésie, au Nigeria, au Cameroun, au Brésil et en Équateur. À côté de ces grands pays producteurs, d'autres – Tanzanie, Trinité-et-Tobago, Venezuela – ont une production peu importante mais reconnue pour sa qualité et la finesse des arômes. Trois variétés de cacao coexistent : *forastero* (80 à 90 % de la production mondiale), *criollo* (1 à 5 %, le plus fin et aromatique) et *trinitario* (10 à 15 %, issu d'un croisement des deux premiers). Trinitario et criollo, connus pour leur arôme et délicatesse, sont très appréciés des connaisseurs et vivent un renouveau depuis le milieu des années 1990. Outre son usage alimentaire, le cacao sert dans les cosmétiques.

La Côte d'Ivoire et le Ghana produisent actuellement près de 60 % de l'offre mondiale commercialisée. Premier producteur mondial (40 % de la production), la Côte d'Ivoire a actuellement de faibles rendements, tandis que le Ghana produit un cacao de qualité qui fait figure de référence pour les marchés mondiaux. Les pays des Caraïbes, producteurs de grands crus, se sont organisés en un collectif du cacao caribéen pour promouvoir la valeur ajoutée du cacao de la région.

Les producteurs ne font pas leur beurre

Les principaux importateurs de fèves de cacao sont les pays industrialisés du Nord qui concentrent plus de 80 % de la consommation. Il existe deux marchés pour l'achat de cacao : la bourse de Londres et celle de New-York. Le marché, soumis aux rumeurs ou anticipations de ruptures de stock, mauvaise récolte, catastrophes climatiques ou politiques, est très instable et spéculatif, avec des variations de prix très importantes.

Si la demande de cacao, tirée par les pays émergents, ne cesse de croître (2-3 % par an), et devrait connaître, dans les années à venir, une hausse importante, les producteurs africains de cacao ne voient pas leurs revenus augmenter en conséquence. Les Nations unies s'inquiètent de cette répartition inégale. "Le bas niveau de revenus des producteurs constitue le principal enjeu relatif à l'économie du cacao. (...) Les prix doivent être suffisamment rémunérateurs pour les producteurs, et la production plus efficace, afin de leur garantir un revenu décent" (Conférence 2010 des Nations unies sur le cacao).

En Côte d'Ivoire, le relèvement du prix aux planteurs est un des principaux objectifs d'une réforme soutenue par le FMI et la Banque mondiale, qui veulent un assainissement du secteur. À la faveur de la stabilisation politique du pays, l'État ivoirien a ainsi décidé de revenir aux commandes de la production et la commercialisation alors ►



Un accord, une organisation

L'Organisation internationale du cacao (ICCO) est une organisation mondiale composée de pays producteurs et de pays consommateurs. Basée à Londres, elle a été créée en 1973 pour mettre en œuvre le premier

Accord mondial sur le cacao, négocié à Genève lors de la conférence des Nations unies sur le cacao. Depuis lors, sept accords se sont succédés. Le septième, négocié à Genève en 2010, devrait entrer en vigueur en octobre 2012, pour une durée de 10 ans. Il apporte des innovations majeures, parmi lesquelles : la mise en œuvre d'une nouvelle structure organisationnelle pour renforcer l'efficacité de l'ICCO dans sa mission et la création d'un Conseil consultatif, l'élaboration d'objectifs clairement définis pour une économie du cacao durable, l'amélioration de la transparence du marché à travers la collecte, le traitement et la dissémination de données de sources tant privées que publiques, et la nécessité de lutter pour des prix du cacao justes et rémunérateurs, tant pour les producteurs que pour les consommateurs.



Des producteurs font sécher des fèves de cacao (Divo, Côte d'Ivoire).

► que 2011 a été une année record pour la Côte d'Ivoire, avec une excellente récolte. Trois principaux domaines sont visés : éradiquer le travail des enfants (qui concernait encore 800 000 enfants en 2009 selon une étude de l'Université de Tulane aux États-Unis), renouveler les arbres âgés sans recourir au défrichage sur brûlis et faire cesser la contrebande de cacao vers le Ghana. Mais cette réforme, qui s'accompagne de la suppression d'avantages fiscaux conférés à de puissants industriels locaux, se heurte à des oppositions et ne se fera pas en un jour...

Pourtant, tous les regards sont tournés vers le premier producteur mondial qui sort d'une décennie d'instabilité politique et dont le secteur du cacao a été particulièrement touché : vergers vieillissants, filière morcelée, producteurs peu organisés, de plus en plus tentés par la production d'hévéa, plus rémunératrice (3 000 \$ US, 2 438 €, l'hectare contre 1 000 \$ US, 812,50 €, pour le cacao). L'organisation par l'ICCO, à Abidjan, en novembre 2012, de la première Conférence mondiale sur le cacao est un symbole fort.

Certification : d'importantes contraintes

Les consommateurs étant de plus en plus sensibilisés à la qualité des produits et au bien-être des producteurs, les grands groupes commercialisant des produits chocolatés se sont pliés à la certification et un nombre croissant de marques annoncent des chocolats labellisés : biologique, FairTrade/FLO, Rainforest Alliance et UTZ sont les principales certifications. Mais si les appellations se multiplient – grands crus, appellations d'origine contrôlée, cacaos certifiés biologiques, équitables, etc. –, elles demeurent l'exception : 6 % seulement de la production mondiale est certifiée biologique, 1 % équitable, et environ 1 % Rainforest Alliance. Un label "cacao fin et aromatique" est défini, par l'ICCO, principalement par l'origine du cacao (certains pays seulement sont éligibles) et son volume (un maximum de 5 % de la production mondiale). En Côte d'Ivoire, la réforme étatique qui est en voie d'imposer un prix garanti au producteur n'est pas vue d'un bon œil par ceux qui pensaient que le label hollandais UTZ serait un gage suffisant de soutien au secteur. Ce dernier, qui concerne 150 000 planteurs certifiés dans le monde, dont 50 000 en Côte d'Ivoire, met l'accent sur les bonnes pratiques agricoles et environnementales et non sur la rémunération des producteurs.

Mais produire du chocolat certifié n'est pas une assurance de gains supplémentaires... Les certifications sont, pour la plupart, élaborées par des acteurs du Nord, sans concertation. Elles sont souvent coûteuses et impliquent des cahiers des charges complexes à mettre en œuvre (cf. *Spore* 158 : "Certification, les coûts en question").

Sécuriser l'approvisionnement

Les initiatives internationales d'appui au secteur cacaoyer se multiplient. Ainsi l'initiative américaine Feed the future ("nourrir l'avenir") a-t-elle lancé une action pour la promotion de la filière du cacao en Afrique (ACI) de 11 millions de dollars (8,94 millions d'euros) pour 13 chocolateries, en vue de développer la production de cacao en Afrique de l'Ouest ; la Fondation mondiale du cacao, créée par un groupe d'entreprises en 2000, ADM, Armajaro, Barry Callebaut, Nestlé, Cargill, etc., vise à promouvoir et coordonner le développement de la communauté du cacao.

Les partenariats public-privé se développent aussi, à l'instar du lancement, fin 2011, d'un partenariat entre la multinationale américaine Cargill et l'Agence de soutien au développement rural national de la Côte d'Ivoire (Anader) apportant un investissement de 1,5 milliard FCFA (2,3 millions €) pour la formation des producteurs et la distribution de 600 000 nouveaux plants de cacao (dont l'importance est à relativiser, à l'échelle du pays – soit 400 hectares...). De son côté, Cadbury, leader mondial de la confiserie, aide 60 000 familles depuis 2008 dans le cadre de la Cocoa Partnership Initiative, qui associe le Cocoa Board du Ghana et une coopérative de commerce équitable. Un million ►

► de producteurs seraient concernés par l'élargissement de l'initiative prévu en Inde, Indonésie et dans les Caraïbes.

Mais la multiplicité de ces initiatives ne doit pas cacher l'objectif premier des firmes engagées : sécuriser leur approvisionnement en cacao, le bien-être des producteurs étant un effet induit...

La recherche en première ligne

À l'heure du vieillissement des plantations ivoiriennes, de la diminution des terres disponibles et du changement climatique, améliorer la productivité est une question cruciale, dont la recherche s'est saisie. Des plants hybrides apportent des gains en précocité et productivité.

En novembre 2011, le lancement d'une station de recherche expérimentale en Côte d'Ivoire, d'une valeur de 5 millions de dollars (4,06 millions d'euros), a été annoncé en vue de "rassembler les efforts de recherche du Centre national de la recherche agronomique et les efforts de recherche privée de Nestlé, pour promouvoir la production de cacao. Nestlé envisage de dépenser 81 millions d'euros pour replanter 12 millions de cacaoyers au cours des dix prochaines années, soit environ 1 million d'arbres par an. Cette implication du secteur privé, si elle a des conséquences positives, peut aussi questionner sur l'indépendance de la recherche et les motivations de ce secteur.

Une étude récente du CIAT (cf. *Spore* 159, p. 9) indique que la hausse récente des températures devrait engendrer des chutes drastiques de la production de cacao d'ici 2030 à 2050 en Côte d'Ivoire et au Ghana. Le CIAT préconise dans son rapport certaines mesures pour l'atténuer.

Produire et transformer

L'UE est le plus grand transformateur de cacao au monde, représentant plus de 40 % des broyages mondiaux.



© J.-T. Ngoyi

Le beurre de cacao pour les Congolais

À Souanké, dans le département de la Sangha, au nord du Congo Brazzaville, l'association Observatoire des cultures bantou, de la biodiversité et de l'éducation à l'environnement (OCBBEE) fabrique, depuis 2009, du beurre à base de fèves de cacao produites sur de petites exploitations familiales de la région (2-3 ha), grillées puis

écrasées dans un moulin. Ce beurre de cacao est vendu 24 000 FCFA le litre (36 €) dans la Sangha et à Brazzaville. "Nous achetons le sac de cacao de 100 kilos à 100 000 FCFA (153 €) auprès des paysans et après nous le transformons en beurre", explique Calvin Ampieh, coordonnateur de l'OCBBEE. Le beurre de cacao est très utilisé en cuisine, entrant dans la préparation de nombreux plats congolais, mais aussi comme cosmétique, et son usage médicinal est très apprécié, notamment en massages.

Parmi les pays développés, les Pays-Bas sont le plus grand broyeur au monde (525 000 tonnes), suivis par les États-Unis (390 000 tonnes) et l'Allemagne (385 000 tonnes).

Malgré des difficultés (approvisionnement, coupures d'électricité, etc.), les pays producteurs se lancent dans la transformation : Côte d'Ivoire, Ghana, Nigeria, etc.

La Côte d'Ivoire est en bonne voie de dépasser les Pays-Bas avec un peu plus de 500 000 tonnes (40 % de la production de cacao du pays). Il convient néanmoins de noter que, sur les huit entreprises travaillant aujourd'hui dans la transformation de cacao en Côte d'Ivoire, quatre sont des filiales de multinationales européennes ou américaines : Saco (Barry Callebaut, Suisse), Unicao (ADM, États-Unis), Cargill Cocoa (États-Unis) et Cemoi (France). Cependant, de plus en plus d'entreprises ivoiriennes ►



© FIDAF, Ramanahadray

Torréfaction de fèves pour la fabrication du chocolat à Madagascar

► sont impliquées, et les activités de transformation du pays font des progrès importants.

Il existe quatre entreprises au Ghana qui transforment les fèves en liqueur, poudre, beurre et gâteaux. Des investissements croissants apparaissent dans la première transformation du cacao. Barry Callebaut, grand groupe international, a récemment doublé sa capacité de transformation. Autre grande firme, Cargill s'apprête à implanter sa première usine au Ghana.

Aujourd'hui, cependant, les pays africains devraient se retourner vers l'Amérique du Sud et notamment le Brésil. Ainsi Philippe Bastide, chercheur au CIRAD, de retour du premier Salon mondial du chocolat organisé dans un pays producteur, à Salvador de Bahia, cite-t-il avec enthousiasme les initiatives des producteurs brésiliens qui font de la valeur ajoutée, sur place, avec leurs produits, sous-produits et produits semi-finis. Le Brésil, sixième producteur et troisième consommateur mondial, consomme l'ensemble de sa production. Un dynamisme entrepreneurial très en avance sur son voisin africain, qui pourrait avoir valeur d'exemple... ■

Dossier rédigé avec la collaboration de Mamy Andriatiana, journaliste, gérant de l'agence de communication rurale Mediascope (Madagascar) et Jean-Thibaut Ngoyi, reporter au journal Tam-Tam d'Afrique (Congo).



Cabosses de cacao sur une charrette (Madagascar)

Point de vue

Fredy Rajaonera est directeur général adjoint de la chocolaterie Robert. Il est également vice-président du Syndicat des industries de Madagascar (SIM) et coordonnateur général du groupe Ramanandraibe Exportation.



© M. Andriatiana

Le haut du panier

Pourquoi avoir choisi le marché du cacao haut de gamme ?

Si la production malgache est relativement faible en quantité (5 000 tonnes de cacao par an, contre 1,5 million de tonnes en Côte d'Ivoire, par exemple), la qualité est irréprochable. Les fèves de cacao biologique que nous produisons sont fines, fruitées et aromatisées, des qualités très recherchées. La Grande Île dispose d'un cru de cacao fin au nord-est (Sambirano) sur une étendue de 15 000 hectares, reconnu parmi les cinq plus grands crus au monde. Nous avons valorisé ce potentiel en visant les marchés de niche aux États-Unis, en France, Grande-Bretagne, Italie et dans les îles voisines. Chaque année, la chocolaterie Robert exporte 3 500 tonnes de fèves de cacao et 40 tonnes de chocolat.

Quelle sorte de cacao produisez-vous ?

Criollo, trinitario et forastero sont les trois sortes de cacao que nous utilisons. Nous exportons 40 tonnes de chocolat chaque année sous différentes formes : poudre de cacao, tablettes de chocolat, coupe-faim, bûche de Noël, etc. La firme a décroché la Silver Cup de l'Académie du chocolat en France et un chocolat fabriqué par le chocolatier français Cluizel à partir de notre production a obtenu la plus haute distinction au Salon international du chocolat de Paris en 2004.

Quel est le secret de votre longévité ?

Avoir le bon cru ne suffit pas, il faut aussi une bonne maturité des cabosses, une excellente fermentation mais également un dispositif de transformation moderne. À chaque étape, nous procédons à une analyse microbiologique et chimique des marchandises. Nos producteurs sont parmi les mieux lotis et sont surtout fidélisés. La chocolaterie achète directement auprès des planteurs ou à travers les collecteurs. Quels que soient les aléas de la production, elle assure aux paysans un minimum de commande et une prime à chaque campagne. Les planteurs disposent également de dispensaires de santé. Nous offrons régulièrement des formations et un encadrement sur le terrain. Nos deux ingénieurs hautement qualifiés collaborent avec les techniciens agricoles du ministère de l'Agriculture et nous faisons venir régulièrement au pays le meilleur ouvrier de France.

Et demain, quel avenir pour le chocolat malgache ?

Pour anticiper sur le vieillissement des plants de cacao, 1 500 hectares de nouvelles plantations sont prévus. Nous commençons aussi à nous diversifier, avec des fruits secs alliés au chocolat, de la confiserie, de la pâtisserie mais aussi l'exportation de beurre de cacao utilisé dans l'industrie cosmétique (fabrication de crèmes hydratantes).

CHIFFRES CLÉS

80 % de la consommation mondiale de chocolat sont le fait des pays du Nord.

1 % de la production mondiale est certifié équitable.

1,48 million de tonnes est la production de cacao en Côte d'Ivoire en 2010.

2-3 % de croissance annuelle, la demande mondiale de chocolat croît à un rythme fort et stable.



De l'arbre à la barre chocolatée

Les chocolatiers belges ou suisses apprécient la qualité supérieure des fèves de cacao de la Grenade. Une coopérative y tient une petite fabrique de chocolat biologique, qui fonctionne entièrement à l'énergie solaire.

Dans la luxuriante vallée d'Hermitage, l'odeur caractéristique du cacao se répand autour d'une maison aux couleurs pastel. Cet arôme pur s'échappe du siège de la Grenada Chocolate Company, qui se dresse derrière une haie plane de panneaux solaires. "Je viens juste de finir de griller la dernière fournée de fèves de la journée", indique Edmund Brown, l'un des fondateurs de la coopérative, qui est au travail depuis six heures du matin. Il explique que le bruit vient de la machine de conchage (NDLR : opération qui consiste à malaxer à chaud la pâte de chocolat dans des cuves ou conches). "Il faut trois jours en tout – de la torréfaction des fèves au conditionnement des plaques – pour obtenir une belle pâte onctueuse." "L'humidité est un problème pour stocker les fèves sèches." Mais ce problème est compensé par l'air de la montagne, idéal pour cultiver des fèves de première qualité.

Huile de coude et technologie

À force de parcourir la Grenade pendant des années, l'ingénieur américain Mott Green est devenu un amateur éclairé de cacao. En lançant cette initiative en 1999, il cherchait à faire profiter les cacaoculteurs locaux, dont les gains sont les plus faibles de la filière, des bénéfices élevés de l'activité chocolatière. M. Green a conçu et développé l'équipement solaire et la machinerie de base servant à fabriquer le chocolat. Il a été facile d'obtenir la certification d'agriculture biologique, puisque les exploitants avaient cessé d'utiliser des produits chimiques, inabondables pour eux. La faiblesse de son agriculture et une population agricole vieillissante comptent parmi les principaux problèmes de la Grenade aujourd'hui. "Même si nous payons un prix supérieur aux agriculteurs qui nous approvisionnent, tout en leur assurant un marché stable, certains nous disent qu'ils ne peuvent pas continuer." La Grenada Chocolate Company emploie désormais une équipe mobile ▶

De gauche à droite :

Panneaux solaires installés au siège de la coopérative

Préparation des fèves avant torréfaction

Des fèves qui deviendront chocolat



► d'ouvriers agricoles qui, l'année durant, remet en état d'anciennes exploitations cacaoyères.

La fierté d'y arriver

Entre-temps, Mott Green est le seul étranger parmi les treize associés d'une entreprise dont la pérennité repose sur trois éléments : revenus supérieurs, régularité (des revenus tout au long de l'année) et fierté. "Développer Smilo", avec sa pub au rythme calypso entraînant, voilà ce qui crée la dynamique. *Smilo* est la version locale de la poudre chocolatée *Milo*, version que la société fabrique sans sucre ni additifs. Sur l'île, ce sous-produit obtenu lors de l'extraction du beurre de cacao se vend mieux que les barres chocolatées. On le trouve dans tous les petits magasins d'alimentation. Pour preuve de sa réussite sur ce marché de niche – mais en plein essor – du chocolat noir authentique, l'entreprise a vu sa barre à 82 % de cacao récompensée par la médaille d'argent 2011 de *l'Academy of Chocolate* ; et son travail a été salué dans de grandes revues internationales. Elle vient de sortir une barre 100 % de cacao et proposera très bientôt *Salty-Licious*, une barre alliant du cacao 71 % et du sel de la mer des Caraïbes.

Du chocolat "vert"

Après un sursaut de la production, la société tente de la lisser à nouveau et d'occuper une place particulière sur le marché international, avec un chocolat gastronomique fin vendu à un prix avantageux. Elle vise les magasins spécialisés du marché européen haut de gamme – auxquels elle vend de plus petites quantités qu'aux grossistes mais en dégagant une marge supérieure. Un événement historique a marqué mars 2012 : la toute première livraison transatlantique de chocolat sans émission nette de carbone ! L'éco-voilier *Tres Hombres* de Fair Transport a transporté 3 tonnes de chocolat noir biologique jusqu'au Royaume-Uni et à Amsterdam. Pour tous, la saveur de ce chocolat fabriqué à la Grenade dans un souci d'équité et dans le respect de l'environnement y a gagné en délicatesse et en richesse.

Oonya Kempadoo



Pour aller plus loin

CEDEAO-CSAO/OCDE

Atlas de l'intégration régionale en Afrique de l'Ouest.

Série économie. Le cacao.

CEDEAO-CSAO/OCDE, 2007.

Réalisé par Philippe Bastide (CIRAD)

<http://tinyurl.com/d2cafnm>

CTA

Note de synthèse :

<http://tinyurl.com/d3565wy>

Agritrade

Articles : <http://tinyurl.com/c5v8q3c>

Fondation mondiale du cacao

<http://tinyurl.com/q3prb5>

Forum du cacao fin des Caraïbes (CFCF)

(en anglais uniquement)

Le Caribbean Fine Cocoa Forum est un réseau qui représente les intérêts du cacao fin des Caraïbes et de l'Amérique centrale.

Il est composé d'acteurs de l'ensemble de la chaîne de valeur du cacao dans neuf pays de la région : Belize, Costa Rica, Dominique, Grenade, Haïti, Jamaïque, République dominicaine, Sainte-Lucie et Trinité-et-Tobago.

<http://tinyurl.com/7avgzfx>

Ghana Cocoa Board

www.cocobod.gh

Grenada Chocolate Company

www.grenadachocolate.com

ICCO

www.icco.org

Conférence mondiale, 19-23 novembre 2012, Abidjan (organisée par l'ICCO)

<http://worldcocoa.agraevents.com/>

Accord international sur le cacao (25 juin 2010)

<http://tinyurl.com/8x9pjme>

International Cocoa Initiative

www.cocoainitiative.org/

Novethic

"Cacao : la Côte d'Ivoire tiraillée entre réforme d'État et certifications privées"

Article publié le 9 juillet 2012

<http://tinyurl.com/c4rd6y2>