



CTB TRADE FOR DEVELOPMENT



***LE CACAO
UN LEVIER DE DÉVELOPPEMENT***



ÉDITEUR RESPONSABLE

Carl Michiels
CTB-BTC, 147 Rue Haute – B- 1000 Bruxelles, Belgique

RÉALISATION

Izicom – www.izicom.com

RÉALISATION GRAPHIQUE

Mazy Graphic Design

RÉDACTION

Henri Martens

RÉVISION TECHNIQUE

Jean-Paul Rousseau, 4crops Consulting

ILLUSTRATIONS

Lionel Astruc, Shutterstock, Istockphoto, Dreamstime, Barry-Callebaut, Port d'Anvers

© CTB, agence belge de développement, février 2011.
Tous droits réservés.

Le contenu de cette publication peut être reproduit, après autorisation de la CTB et pour autant que la source soit mentionnée.

Cette publication du Trade for Development Centre ne représente pas nécessairement le point de vue de la CTB

INTRODUCTION	4
PRÉSENTATIONS : UNE LONGUE HISTOIRE	6
<i>Des Mayas à la praline</i>	7
LA PRODUCTION DU CACAO	10
<i>Une culture équatoriale</i>	11
<i>Enzo Barattini : « Le cacao est un levier majeur pour le développement des pays producteurs »</i>	16
LA CULTURE DES CACAOYERS	18
<i>Un arbre fragile qui demande un suivi attentif</i>	19
<i>Philippe Bastide : « L'indication d'origine, une piste à suivre pour valoriser le cacao »</i>	20
<i>Le travail des enfants dans les exploitations cacaoyères</i>	23
<i>L'ICCO, lieu de rencontre entre producteurs et consommateurs de cacao</i>	24
<i>Willy Geeraerts : « La demande de cacao est en hausse, les rendements doivent progresser »</i>	25
<i>La World Cocoa Foundation : d'importants moyens et une action pragmatique sur le terrain</i>	26
<i>Equitable, bio : des alternatives crédibles ?</i>	28
LA COMMERCIALISATION DU CACAO	30
<i>Déficit structurel, prix en hausse</i>	31
LA TRANSFORMATION DU CACAO	34
<i>La fabrication du chocolat</i>	35
<i>L'UCL à la pointe de la recherche sur le cacao</i>	37
<i>Trois chocolatiers belges expliquent leur politique d'achat et leur position face aux labels</i>	38
<i>« Un chocolat, c'est comme un vin. »</i>	38
<i>« La qualité, oui, mais aussi le respect du commerce équitable »</i>	39
<i>« Notre stratégie : le bio de qualité, délibérément »</i>	39
LA CONSOMMATION DU CACAO	40
<i>Produit au Sud, consommé au Nord</i>	41
<i>Les certifications et autres systèmes de garantie</i>	43
CONCLUSION	44
<i>Charité bien ordonnée...</i>	45
<i>Les Organismes qui interviennent dans la question du cacao</i>	46
<i>Sources</i>	46

A close-up photograph of a large pile of cacao pods. The pods are in various stages of ripeness, showing a range of colors from bright yellow and green to deep red and dark brown. The pods are elongated and have a ribbed texture. The word "INTRODUCTION" is overlaid in white, bold, italicized capital letters across the center of the image.

INTRODUCTION

DES PRIX TROP BAS MALGRE LA DEMANDE

Le cacao, aliment mythique aux origines étonnantes, a fait le tour du monde. Parti d'Amérique centrale, il a essaimé dans les cales des navires marchands à l'époque où le monde s'ouvrait aux explorateurs. Limité par les tropiques, d'entre lesquels il ne peut s'échapper, le cacaoyer, arbre fragile et délicat, porte sur son tronc et ses branches un fruit bizarre, immangeable et pourtant apprécié.

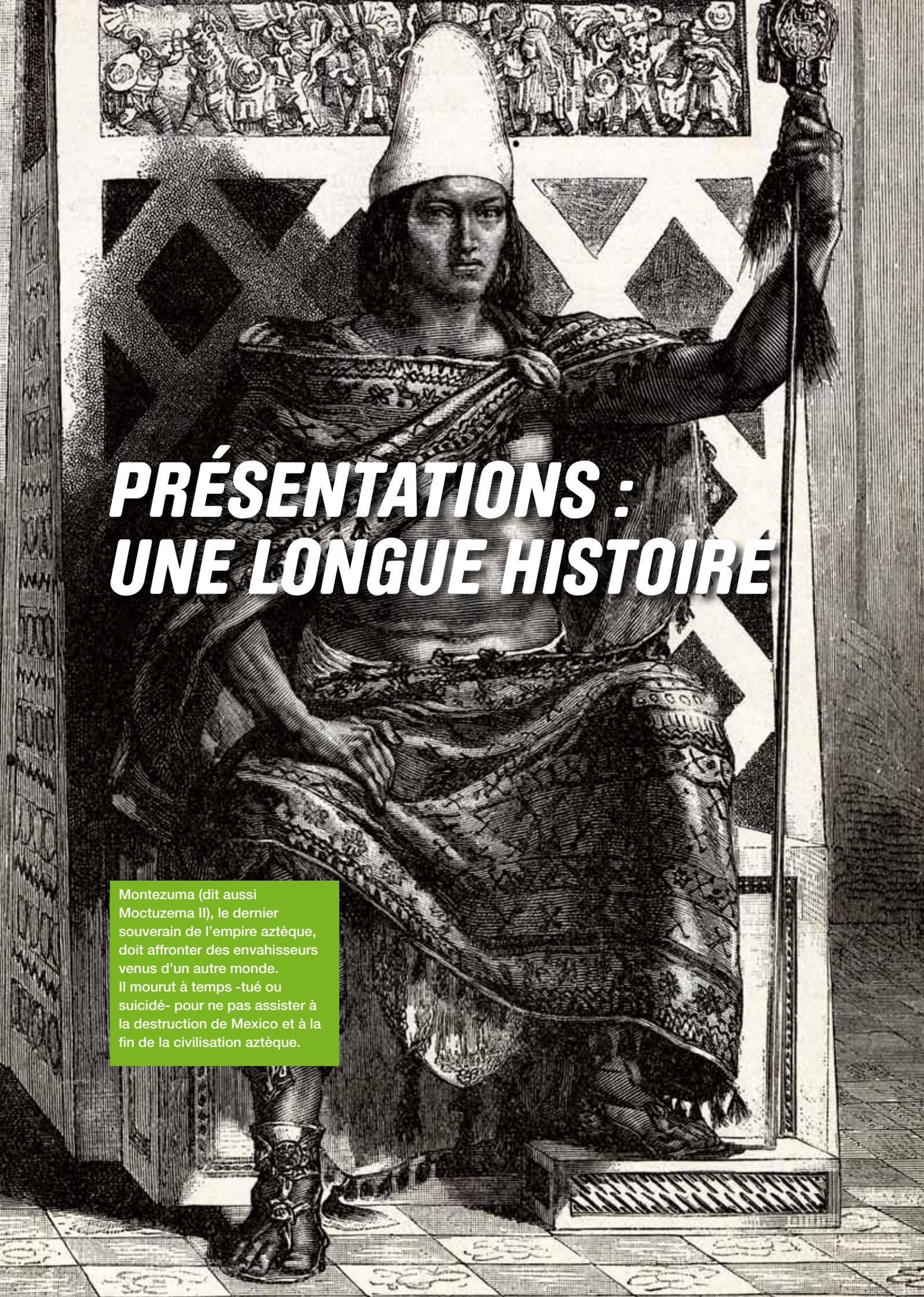
Ce premier contraste donne déjà une clé de compréhension importante : le cacao ne contribue pas à l'alimentation des paysans qui le cultivent. C'est une culture de rente.

Originaire du continent Sud Américain, le cacaoyer y est toujours cultivé. Le Brésil, pays en pleine croissance, consomme plus qu'il ne produit. Dans ces pays, où les planteurs développent des stratégies économiques pertinentes, certaines productions parviennent à se faire désirer pour leurs qualités aromatiques et à se valoriser très correctement auprès d'acheteurs sélectifs. En Asie, la production Indonésienne est captée par son voisin transformateur, la Malaisie. Reste l'Afrique de l'Ouest. C'est là (principalement en Côte d'Ivoire et au Ghana) qu'est produit le cacao destiné à la consommation des pays du Nord, et en grande majorité à l'Europe. Le cacao marchand qui détermine les prix de référence en Bourse de New York et de Londres est Ivoirien.

Autre clé de compréhension : 85 % de la production de cacao est cultivée dans de petites exploitations familiales de quelques hectares. C'est une culture manuelle, non mécanisée. C'est aussi une culture pérenne : les arbres vivent plusieurs dizaines d'années. D'où l'attention à porter à la sélection, à l'entretien, au suivi des vergers.

Il est difficile de rester insensible devant le contraste entre le paysan africain, cultivant ses cacaoyers pour se procurer difficilement un maigre revenu, et le consommateur européen. Entre eux, il y a des professionnels de la finance. Alors que la pression de la demande est croissante, les prix versés aux planteurs restent bas, et ce depuis longtemps. A tel point que le secteur décline : désinvestissement, vieillissement des plantations, disparition du savoir-faire, concurrence d'autres cultures... Et malheureusement, on peine à déceler dans les politiques de développement des pays africains, des éléments concrets qui prouveraient que l'agriculture est reconnue comme axe prioritaire. Mais en est-il autrement dans les pays développés ?

Aujourd'hui cependant, les volontés semblent se rassembler pour relancer le secteur. La rénovation des vergers de cacaoyers semble le choix le plus pertinent, plus accessible en tout cas que la recherche de territoires nouveaux. Les techniques existent pour obtenir des arbres résistants et productifs. Elles sont accessibles, demandent un transfert de connaissances réaliste, sans débauche de technologies. Elles demandent surtout aux planteurs du travail, beaucoup de travail. Un travail qu'il faudra valoriser correctement.



PRÉSENTATIONS : UNE LONGUE HISTOIRE

Montezuma (dit aussi Moctuzema II), le dernier souverain de l'empire aztèque, doit affronter des envahisseurs venus d'un autre monde. Il mourut à temps -tué ou suicidé- pour ne pas assister à la destruction de Mexico et à la fin de la civilisation aztèque.

DES MAYAS À LA PRALINE

L'ancêtre du chocolat s'appelait « xocoatl » au pays des Mayas, qui le cultivaient pour en faire une boisson reconstituante à partir de fèves grillées. Le mot « chocolat » vient probablement des mêmes régions (« cacahuatl » en Aztèque), signifiant dans plusieurs dialectes parlés au Mexique, « boisson battue ». C'est en effet en Amérique du Sud et en Amérique centrale que l'on a cultivé des cacaoyers, plusieurs siècles avant notre ère. Les fèves de cacao y étaient également utilisées comme monnaie, y compris pendant la période suivante, celle des Aztèques. La coutume persistera jusqu'au 16^{ème} siècle.

Les premiers contacts des Européens avec le cacao sont assez chaotiques : il faut s'accoutumer à cette boisson au goût étrange. Il faut dire que les Indiens y ajoutent du piment, ce qui la rend assez... stimulante ! Il paraît que Christophe Colomb aurait jeté par dessus bord les fèves reçues des Amérindiens, les prenant pour des crottes de chèvre. Le choc des cultures en quelque sorte...

Ce sont les conquistadores de Cortez qui, au début du 16^{ème} siècle, ont eu l'idée d'ajouter du sucre de canne à cette boisson amère et qui inventent ainsi le chocolat. On remplace le piment par la vanille - et on peut imaginer la différence... L'histoire selon laquelle l'empereur mexicain Montezuma, le dernier empereur Aztèque, en buvait un bol avant de rendre visite à son harem est peut-être à l'origine de la réputation aphrodisiaque du chocolat ! Le chocolat entre donc en Europe par la porte espagnole. Effrayés par la réputation sulfureuse du cacao, les moines essayent bien de cloîtrer la boisson, sans succès ! Charles Quint apprécie le breuvage et accorde aux Espagnols le monopole de ce commerce.

C'est lorsque Anne d'Autriche, la fille du Roi d'Espagne Philippe III, épouse Louis XIII en 1615 que la recette du chocolat arrive en France. A la génération suivante, leur fils Louis XIV épouse Marie-Thérèse d'Autriche, infante d'Espagne, et le chocolat arrive à Versailles. Le chocolat (boisson au lait) fait ainsi une entrée fracassante à la cour de France. Le cacaoyer quant à lui, se fait exporter de ses terres natales et s'adapte volontiers dans d'autres colonies tropicales. Il s'installe d'abord aux Philippines...

Côté chocolat, c'est en 1674, à Londres, que le premier chocolat à croquer est proposé aux gourmands. Mais ce sont les cuisiniers qui vont l'utiliser pour créer des desserts de plus en plus appréciés. En 1802, les Suisses mettent au point la technique pour créer des tablettes de chocolat. Par contre, c'est un Hollandais, Caspar Van Houten, qui invente la presse hydraulique pour séparer le beurre et la poudre de cacao (1825). C'est encore un Suisse, Henri Nestlé, qui invente le chocolat au lait (1875). En Belgique, c'est le chocolatier Neuhaus qui pense le premier (en 1912) à créer une friandise composée de chocolat fourré. La praline est née¹. Il restait à avoir l'idée d'un conditionnement adapté pour la vendre au public, et c'est Madame Neuhaus qui aura l'idée du « ballotin » ! Charles Neuhaus est aussi le créateur de la marque Côte d'Or (en 1883), en référence à la Côte de l'Or, le Ghana actuel, où le chocolatier s'approvisionnait en fèves...

1 | Certain préfèrent attribuer l'invention de la praline au comte du Plessis-Praslin (XVII^{ème} siècle), qui mit au point une recette d'amande entourée de sucre ou de chocolat.



Le cacaoyer

Le cacaoyer est un arbre à feuilles persistantes, qui pousse en zone équatoriale. Son nom botanique est le *Theobroma cacao* L, qui se décline en plusieurs groupes.

Le cacaoyer est né dans la région du Haut Amazone, une région à cheval entre l'Equateur et le Brésil. C'est là que l'on trouve encore des variétés de Forastero rustiques. Il a commencé par monter vers le nord pour se développer en Amérique centrale (Mexique). De là, le cacaoyer prend la mer vers l'Ouest, et débarque sur les côtes des Philippines (1775), d'Indonésie (Java), puis du Sri Lanka.

Par ailleurs, il est également transporté par des navires anglais qui le chargent à Trinidad pour le déposer via Londres, également au Sri Lanka (1880), d'où il colonise Madagascar, l'île Maurice et La Réunion. Un autre voyage à partir de Londres le dépose aux îles Samoa, au-delà de l'Australie.

Enfin, des plants de cacaos sont exportés du Brésil en 1850 et essaiment dans divers pays d'Afrique occidentale.

Le cacaoyer est plutôt fragile. Il donne de bons résultats à une température d'environ 24-26°C, et commence à souffrir hors des limites de 18° à 32°C. Il a besoin d'une forte humidité (80%), d'un sol riche en phosphore et en potasse, en matières organiques et en oligo-éléments. La pluviométrie supérieure à 1700mm doit être bien répartie, avec une saison sèche de quatre mois maximum. Sensible au soleil et au vent, on plante le cacaoyer à l'abri d'arbres plus grands, comme les bananiers, cocotiers ou arbres à caoutchouc (hévéas).

Un cacaoyer vit plus de cinquante ans, et peut atteindre de 8 à 10 mètres de hauteur, mais dans les plantations, on le taille et il se limite à 4-6 m. Les cacaoyers sont souvent remplacés dans les plantations à 40 ans, car leur rendement décroît avec l'âge. La longévité des cacaoyers dépend de plusieurs facteurs : la richesse du sol (et donc son enrichissement en engrais et en humus), l'entretien des arbres, le soin et les protections que lui apportent les « cacaoculteurs ». La densité des plantations est de 1000 à 1200 cacaoyers l'hectare.

Le cacaoyer fleurit en permanence à partir de sa troisième année. La pollinisation naturelle est assurée par une mouche, la *Forcypomia*. L'arbre porte en même temps boutons, fleurs et fruits. Le cacaoyer donne plusieurs milliers de fleurs par an. Le cacaoyer régule lui-même sa production : 5 à 10% des fleurs seulement seront fécondées, et donneront un fruit (la cabosse) après 5 ou 6 mois selon la variété et le climat.



La cabosse

La cabosse pousse directement sur le tronc et les branches de l'arbre. Selon la variété, elle pèse entre 200 et 800 gr à sa maturité pour une vingtaine de cm de longueur. Les cabosses changent de couleur au fur et à mesure de leur mûrissement : de vertes, elles deviennent violettes ou jaunes-oranges. Les cabosses du groupe Forastero sont jaunes à maturité, alors que les Trinitario et les Criollo sont rouges et oranges. Les cabosses contiennent 30 à 40 graines (fèves) enrobées d'une pulpe blanche, le mucilage.

Un cacaoyer donne, à partir de sa 4^{ème} année, entre 20 et 80 cabosses par an, soit 0,5 à 2 kg de fèves. Cependant, de nombreuses exploitations n'atteignent que des rendements peu élevés (300 à 400 kg/ha). 85 % de la production mondiale de cacao provient d'exploitations familiales, et les vergers ne dépassent pas 2 à 4 hectares.

***LA PRODUCTION
DU CACAO***



UNE CULTURE ÉQUATORIALE

Le cacaoyer se cultive dans les régions équatoriales, entre 20° de latitude Nord et 20° de latitude Sud.

8 à 10 millions d'hectares sont consacrés à sa culture. Environ 3,5 millions de personnes produisent actuellement quelque 3,5 millions de tonnes par an. Ces trois données concentrent toute la problématique du cacao : une tonne par producteur et par an sur 2,5 ha en moyenne... Avec un prix moyen de 2 000 US\$/t en 2010, peut-on appeler cela une culture de rente ?

Issu d'Amérique latine, où l'on produisait 80 % du cacao consommé au début du 19ème siècle, le cacaoyer s'est ensuite implanté en Asie, avant d'arriver en Afrique, continent qui en assure aujourd'hui principalement la culture.

Afrique

Deux millions de petits exploitants produisent du cacao en Afrique de l'Ouest.

Le premier pays producteur est la **Côte d'Ivoire**, avec plus de 40 % de la production mondiale de fèves. Les premiers plants arrivèrent du Brésil vers 1900. Les variétés de Côte d'Ivoire sont du groupe Forastero (variété Amelonado), ainsi que des hybrides sélectionnés. Plus d'un million de petits planteurs (moins de 5 ha de culture) contribuent à la production de la première richesse nationale qui s'est élevée en 2009 à 1,3 million de tonnes. La Côte d'Ivoire dispose également d'une industrie de transformation qui absorbe environ 20 % de sa production. Le reste est vendu aux grands industriels du chocolat dans le monde entier. Le cacao contribue à plus de 10 % du PIB ivoirien et représente 40 % de ses recettes à l'exportation.

Le Ghana reçoit ses premiers plants en provenance de Sao Tomé, en 1875. Le pays a conservé, malgré la libéralisation générale de l'économie, une caisse de stabilisation qui a fait sa réputation sur le contrôle de qualité. Le cacao du Ghana reçoit systématiquement une prime par rapport à celui de son voisin la Côte d'Ivoire.

Le Ghana Cocoa Marketing Board, plus familièrement appelé Cocabod, tente de stimuler la production de cacao depuis quelques années. Il coordonne la distribution des intrants (produits, engrais, sacs etc.) aux planteurs, en échange d'un pourcentage du prix du cacao : les planteurs touchent 70 % du prix du marché. Cette pratique provoque la contrebande de dizaines de milliers de tonnes de cacao chaque année.

En 2009, le Cocabod a levé des fonds pour 1,2 milliards de dollars (les investisseurs, des industriels et des financiers provenant de tous les pays du monde se bousculaient au guichet). Cet argent devrait renforcer la filière cacao qui représente 720 000 producteurs locaux et fait vivre deux millions de personnes. Actuellement, le cacao représente 20 % environ du PIB agricole et 7 % du PIB national ghanéen.

Le Ghana dispose également d'une importante industrie de transformation : les grands industriels (Barry-Callebaut, Cargill) y ont des filiales (broyeurs).

Autres pays africains : Nigeria (7 %) et Cameroun (5 %) : leurs plantations connaissent de faibles rendements et vieillissent.

>>>

Répartition de la culture du cacao dans le monde

Pays producteurs

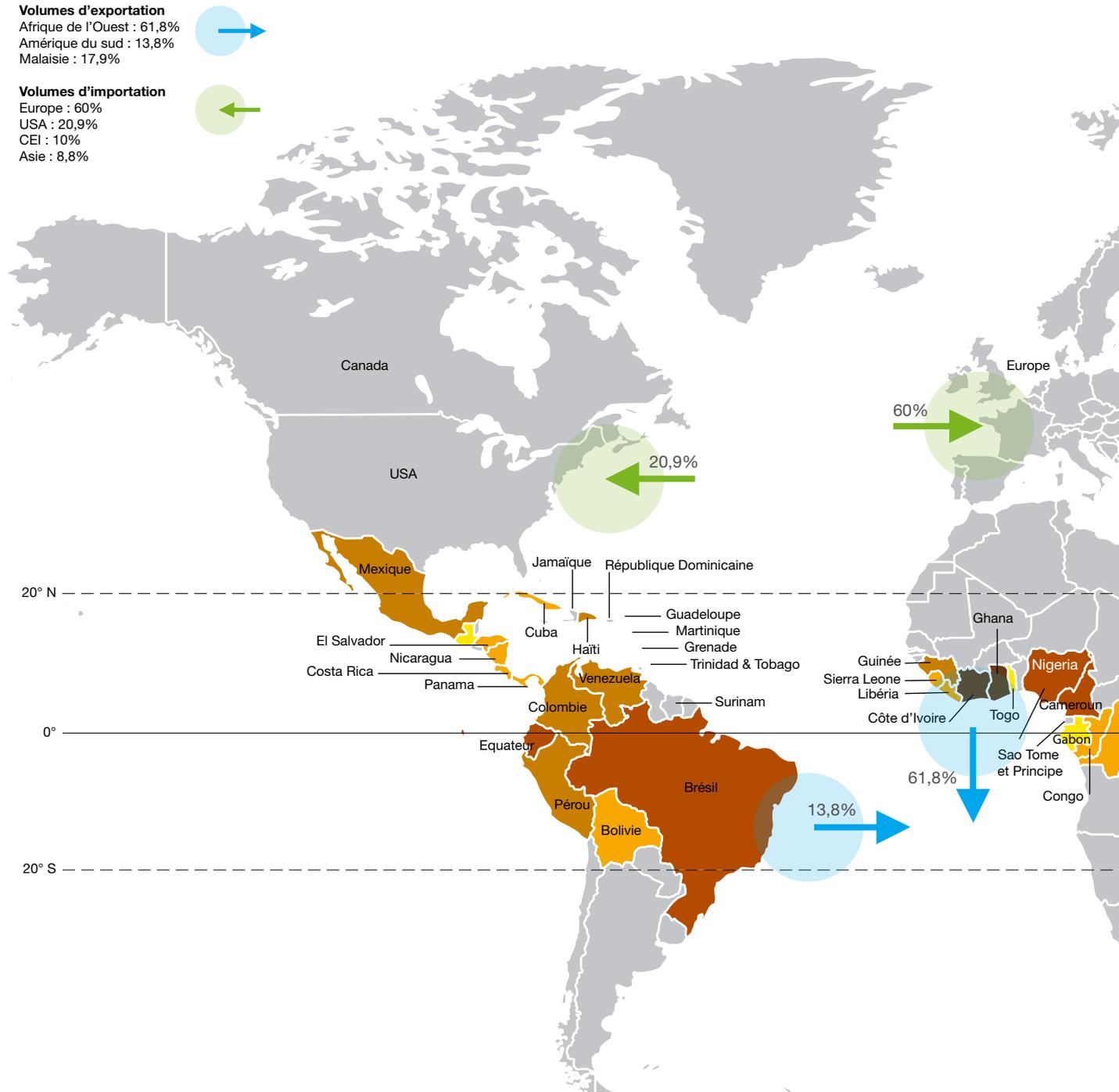
- Plus de 400.000t/an
- 100.000 – 400.000 t/an
- 10.000 – 100.000 t/an
- 1.000 – 10.000 t/an
- Moins que 1.000 t/an

Volumes d'exportation

- Afrique de l'Ouest : 61,8%
- Amérique du sud : 13,8%
- Malaisie : 17,9%

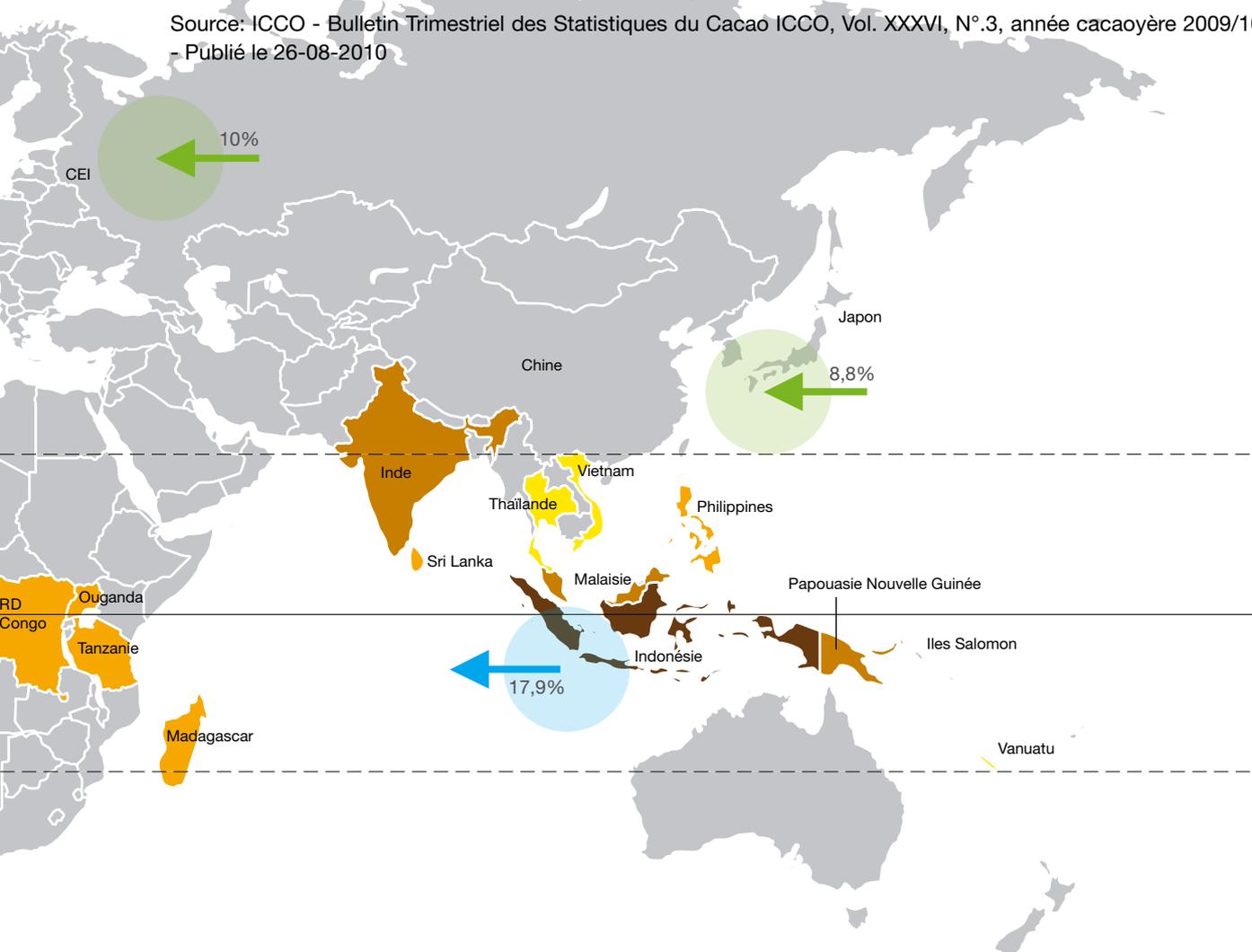
Volumes d'importation

- ← Europe : 60%
- ← USA : 20,9%
- ← CEI : 10%
- ← Asie : 8,8%

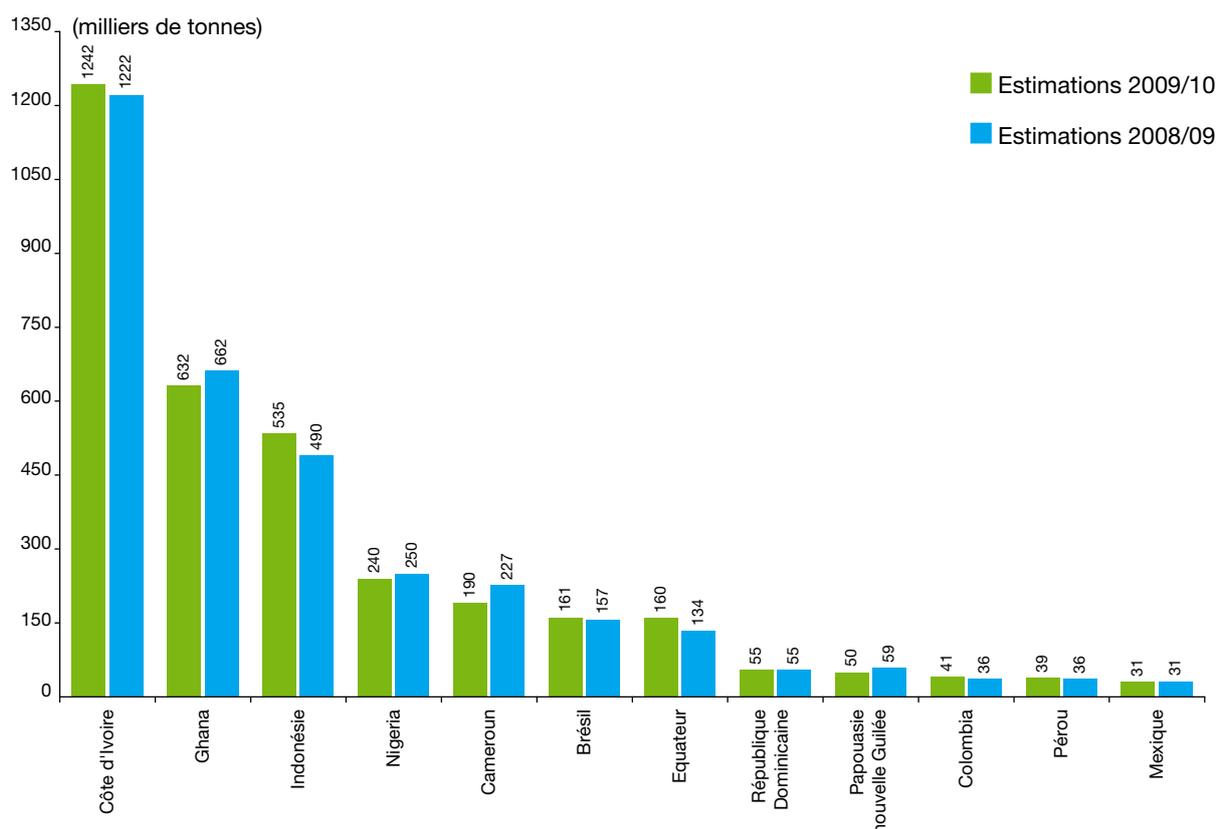


Production de fèves de cacao (milliers de tonnes)						
	2007/08		2008/09		2009/2010 (prévisions)	
Afrique	2693	72,1%	2520	69,9%	2459	68,4%
Cameroun	185		227		200	
Côte d'Ivoire	1382		1223		1190	
Ghana	729		662		650	
Nigeria	230		250		260	
Autres	166		158		159	
Amériques	450	12,1%	487	13,5%	505	14,0%
Brésil	171		157		155	
Equateur	113		134		150	
Autres	167		196		200	
Asie et Océanie	591		598		632	17,6%
Indonésie	485		490		535	
Papouasie nouvelle Guinée	52		59		50	
Autres	54		49		47	
Total Monde	3734	100,0%	3604	100,0%	3596	100%

Source: ICCO - Bulletin Trimestriel des Statistiques du Cacao ICCO, Vol. XXXVI, N°.3, année cacaoyère 2009/10
- Publié le 26-08-2010



Principaux pays producteurs de cacao



Source : International Cocoa Organization - QBCS, Vol. XXXVI No. 4, Année cacaoyère 2009/10

>>> Autres pays producteurs : Togo, Sierra Leone, Guinée équatoriale, RDC, Congo, Sao Tomé, Gabon, ...

Asie

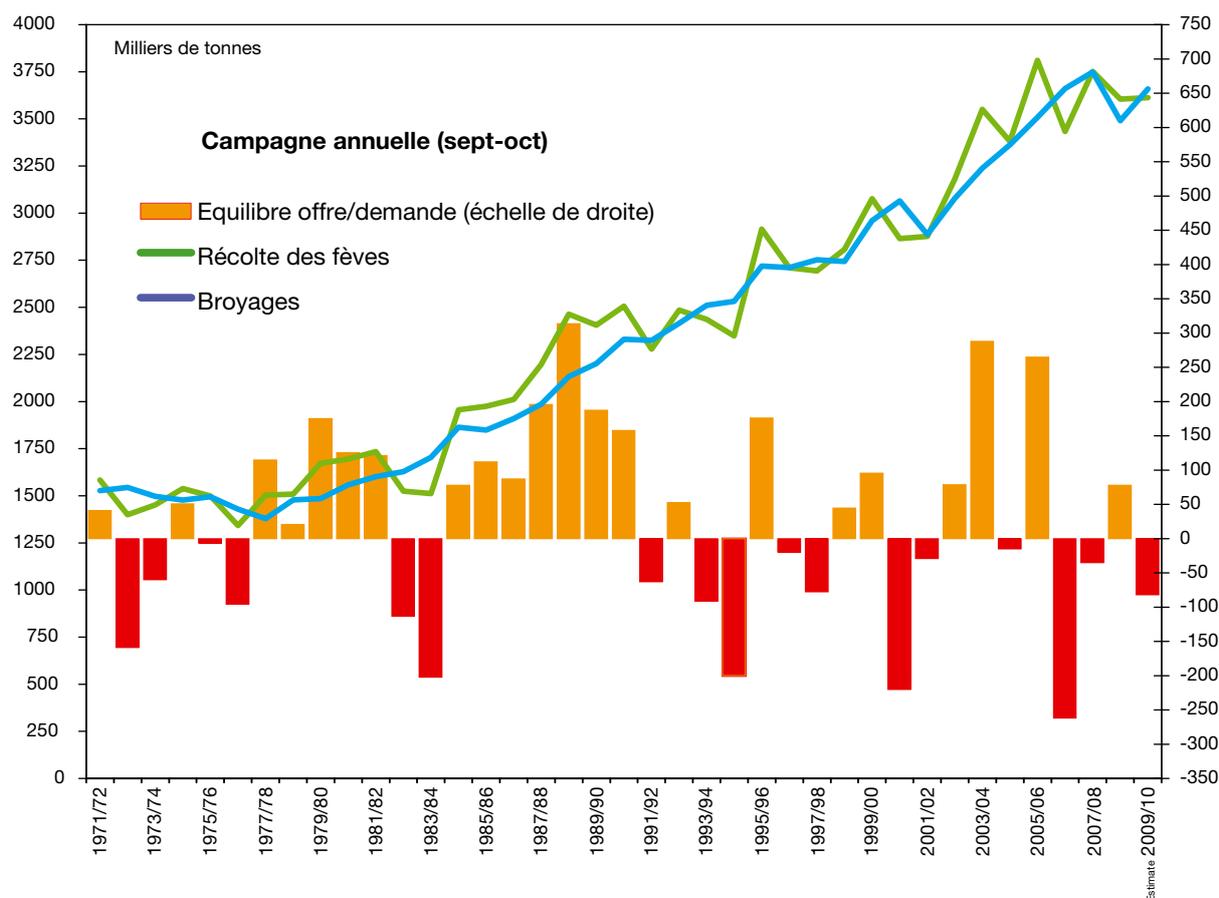
Défavorisé par une rentabilité médiocre, le cacaoyer y est souvent remplacé par le palmier à huile.

- **Indonésie** : ce pays produit du cacao depuis le 19^{ème} siècle. Sa production a connu récemment une forte croissance. Elle atteint actuellement 16 % de la production mondiale. L'Indonésie vend son cacao à son voisin la Malaisie, qui dispose d'une industrie de transformation. Les cacaos fins sont produits à Java.
- **Papouasie Nouvelle Guinée** : rendement décroissant, le pays reçoit des fonds de l'ONU pour soutenir les planteurs.
- **Malaisie** : surtout transformateur de fèves provenant d'Indonésie.

Amérique latine

- **Brésil** : Durement frappées par les maladies dans les années 90', les plantations brésiliennes, souvent de grandes exploitations, ne fournissent plus que 10 % de la production mondiale de fèves, ce qui ne permet plus à ce pays d'alimenter suffisamment sa propre industrie de transformation : le Brésil importe aujourd'hui du cacao.
- **Equateur** : 7^{ème} producteur mondial, l'agriculture équatorienne est dominée par les petits planteurs.

Production mondiale de fèves de cacao, broyages et équilibre offre/demande



Source : International Cocoa Organization - QBCS, Vol. XXXVI No. 4, Année cacaoyère 2009/10

- **Autres pays petits producteurs** : République Dominicaine, Colombie, Mexique, Venezuela, Pérou, Haïti, Jamaïque, Bolivie, Cuba etc. On trouve dans ces pays des « crus », cultures limitées et de qualité, qui font le bonheur de chocolatiers de renom, pour un public averti.

Les groupes

Les fabricants de chocolat choisissent leurs fèves parmi plusieurs variétés de cacaoyers. Elles offrent des saveurs différentes, influencées également par leur lieu de production.

- Le groupe des **Forastero** (signifie « étranger ») est résistant et productif. Il représente 80 % de la production mondiale. Il est originaire d'Amazonie. Il se rencontre toujours à l'état spontané en haute Amazonie (Pérou, Equateur, Colombie). La coupe des fèves est violette. Les différentes variétés fournissent la presque totalité des cacaos courants.
- Le groupe des **Criollo**, cacao ancien (criollo signifie « enfant du pays »), se retrouve au Venezuela, en Amérique latine (Caraïbes, Antilles, Mexique, Venezuela, Pérou), à Madagascar, aux Comores, au Sri Lanka, Java et Samoa. Considérés comme le prince des cacaos, ils ne représentent que 5 % de la production mondiale, à cause de leur fragilité face aux maladies et aux insectes. Ce sont des cacaos fins et aromatiques, doux et légèrement amers. Ils se rencontrent dans les plantations très anciennes ou sous forme d'arbres isolés. Le Chuao, un Criollo cultivé dans une enclave protégée du Venezuela, est considéré par beaucoup comme le meilleur cacao du monde.

>>>

INTERVIEW



ENZO BARATTINI : « LE CACAO EST UN LEVIER MAJEUR POUR LE DÉVELOPPEMENT DES PAYS PRODUCTEURS »

Enzo Barattini est Directeur général du Développement et des Relations avec l'Afrique, les Caraïbes et les Etats du Pacifique et porte-parole de l'UE au sein de l'ICCO (International Cacao and Cafe Organisation).

Comment l'Union Européenne se positionne-t-elle vis-à-vis de la filière du cacao, un exemple de rapport Nord-Sud ?

Le cacao est un produit alimentaire à la base du développement de nombreux pays du Sud. Voilà pourquoi il est pris en compte par la Direction Générale du Développement de l'Union Européenne. Le cacao est également considéré comme un produit stratégique à la base du développement par la CNUCED*. Les nombreuses tentatives pour stabiliser et sécuriser les revenus des pays producteurs se sont jusqu'ici avérées décevantes. La mondialisation et l'ouverture des marchés se sont imposés et ont nécessité un changement d'approche.

Reste-t-il quelque chose de ces efforts de stabilisation ?

Les pays producteurs sont restés attachés au principe d'un dialogue avec les pays consommateurs. Les organisations internationales organisent des forums et autres tables rondes, qui permettent de donner une vision des marchés. Cela participe aux accords commerciaux entre pays producteurs et consommateurs, qui sont des outils pour soutenir le développement. L'UE participe à ces organisations intergouvernementales comme l'ICCO** pour le cacao. Il faut seulement trouver le rythme juste, et donner aux pays le temps de progresser.

Quels sont vos principes directeurs ?

C'est le développement durable dans ses trois grandes dimensions, économique, sociale et environnementale. Ceci conduit à un dialogue parfois délicat avec les pays producteurs, qui se plaignent en général du coût des mesures à envisager. Nous cherchons à promouvoir la qualité, à sécuriser l'approvisionnement, mais surtout à éviter un excès de l'offre.

Peut-on à la fois protéger le consommateur européen, l'industriel européen, l'environnement et le développement des pays producteurs ?

Chacun a ses objectifs et ses priorités, et les arbitrages sont inévitables. Les différentes DG européennes se concertent. La directive sur la tolérance de 5% de matières grasses végétales dans le cacao opposait la DG Industrie, assez ouverte à l'idée et la DG Environnement, plus protectionniste envers les pays producteurs. Après beaucoup de bruit, on peut constater que personne n'est lésé. Sur le plan de la santé, l'UE édicte des mesures pour protéger le consommateur. S'agissant de fixer une norme maximale d'ochratoxine A*** dans le cacao, on indispose les producteurs sans compter que les difficultés techniques liées à une telle norme seraient nombreuses. La norme attendra donc. Et nous sommes bien entendu sensibles aux aspects humanitaires comme le travail des enfants. Ici, le vrai problème, c'est la pauvreté. Et c'est contre elle qu'il faut lutter.

* Organisation des Nations Unies pour le Commerce et le Développement

** Organisation Internationale pour le Café et le Cacao

*** Toxine cancérigène.

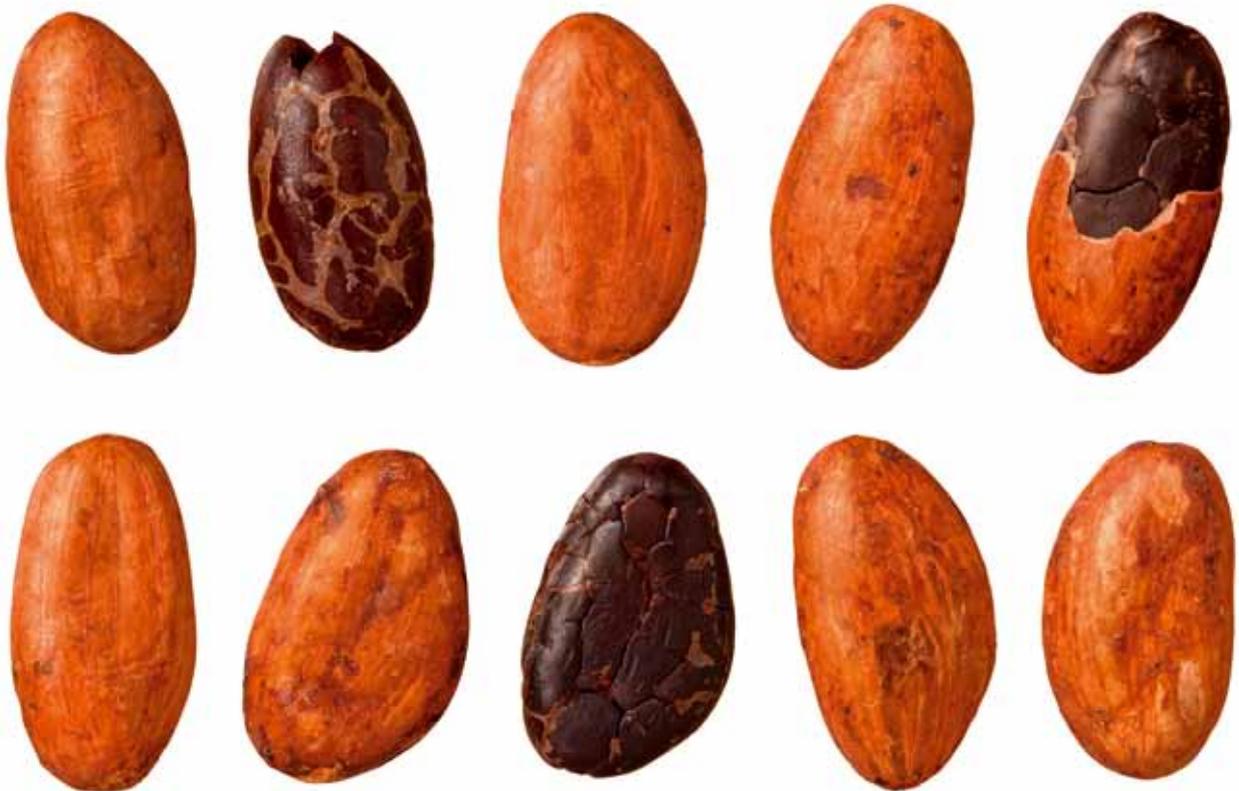
- >>> • Les **Trinitario** (15 % de la production mondiale) sont issus du croisement naturel de Forastero et de Criollo (fait à Trinidad, d'où son nom). Ils sont essentiellement cultivés là où l'étaient autrefois les Criollo (Mexique, Amérique Centrale, Trinidad, Colombie, Asie du sud-est.) Ils sont sélectionnés principalement à Trinidad. Ils offrent des arômes fins mais moins intenses que le Criollo.

Le cacao « fine flavour »

Produire du cacao haut de gamme, et surtout, obtenir des prix supérieurs à la moyenne, c'est évidemment le rêve de tout producteur de cacao.

Voici la liste établie par l'ICCO des origines de cacaos fins et rares :

- Equateur (Forasteros variété Nacional et Arriba)
- Venezuela (Trinitarios et Criollos)
- Les Caraïbes de Trinidad à Cuba (Trinitarios)
- Saõ Tomé et Príncipe (Forastero Amelonado depuis 1882)
- Madagascar (Forastero sambarino)
- Java (Criollos anciens)
- Papouasie Nouvelle-Guinée (Trinitarios)



A close-up photograph of a tree trunk with several cacao pods. The pods are in various stages of ripening, with some being green and others yellowish-orange. The text 'LA CULTURE DES CACAODYERS' is overlaid in white, bold, italicized font on the left side of the image.

***LA CULTURE
DES CACAODYERS***

UN ARBRE FRAGILE QUI DEMANDE UN SUIVI ATTENTIF

Pollinisation

La pollinisation du cacaoyer favorise l'hybridation naturelle des arbres et la perte de leur identité originelle. Le caractère hétérogène est un des principaux obstacles à la qualité des plantations, tant au niveau de la quantité que de la qualité des fèves. Certains sites exceptionnels, protégés de leur environnement, ont permis à des races antiques de rester « pures » comme le fameux Criollo du Venezuela appelé Chuao. Une production confidentielle (10 à 15t/an) que l'on s'arrache !

Semis, boutures et greffes

De nombreux planteurs utilisent les fèves issues d'arbres de leurs propres vergers. Cette méthode ne garantit pas une productivité élevée dans les plantations : mieux vaut utiliser le matériel sélectionné par les instituts de recherche.

Les semis sont organisés dans des pépinières sous le contrôle des coopératives ou des centres de développement. Le jeune plant issu d'une graine peut être replanté après quelques mois.

On propage aussi le matériel végétatif par greffe et/ou bouture des feuilles. Ces méthodes ne s'appliquent que pour du matériel sélectionné dans des stations spécialisées sous le contrôle de techniciens avertis. Les jeunes plants issus de ce travail sont commercialisés (1\$US le plant) pour les nouveaux vergers.

La régénération de vergers anciens ou peu productifs peut s'envisager par greffage sur le tronc de matériel sélectionné dans les stations de recherche. Pour Philippe Bastide, chercheur au CIRAD, c'est une des pistes sérieuses de revalorisation de la filière : « *Les maladies historiques du cacaoyer ont poussé les Instituts de recherche à mettre au point des 'cultivars', des clones résistants aux agresseurs. Actuellement, le clone CCN51, développé en Amérique centrale, résiste aux maladies et offre un rendement de 3t/ha (en station de recherche). C'est dix fois plus que le rendement actuel obtenu en Afrique de l'Ouest. Multiplier le cacaoyer sous forme de bouture demande une connaissance technique qui est à la portée de tout cultivateur un tant soit peu motivé. Les pistes existent donc pour apporter aux pays en perte de vitesse des solutions à la fois en qualité et en quantité.* »

L'entretien de la plantation

Comme toute culture pérenne (culture de plus de 20 ans), les jeunes cacaoyers nécessitent un entretien suivi : contrôle de l'ombrage, contrôle de la végétation adventice, si possible enrichissement du sol en matières organiques. L'entretien des jeunes arbres est également un facteur de réussite. La taille est nécessaire pour éliminer les gourmands et les troncs fourchus. Cette pratique maintiendra la récolte à portée du paysan et assurera une production élevée, située essentiellement sur le tronc et au début des branches

INTERVIEW



PHILIPPE BASTIDE : « L'INDICATION D'ORIGINE, UNE PISTE À SUIVRE POUR VALORISER LE CACAO »

**Philippe Bastide est correspondant
filiale cacao pour le CIRAD**

Comment les producteurs de cacao pourraient-ils répondre à la demande actuelle des marchés ?

D'abord, le cacao doit correspondre aux exigences sanitaires imposées par l'acheteur. Même si certaines toxines jouissent actuellement de dérogations, bien négociées par certains lobbyistes, pas un kilo de denrée n'entre en Europe en dehors des seuils sanitaires prédéfinis. C'est le premier défi posé aux pays producteurs.

Quel est dès lors le second défi ?

Le deuxième défi consiste à respecter des conditions de production sociales et environnementales. Le travail des enfants est évidemment un facteur répulsif. Il faut pourtant envisager cet élément avec des nuances, car c'est aussi une forme d'apprentissage. Du côté environnemental, la biodiversité

est le facteur-clé. Le cacaoyer cohabite avec d'autres espèces végétales et peut tolérer des couloirs écologiques, permettant à la faune et la flore de se déplacer. Ce n'est pas une monoculture qui impose la déforestation.

Comment les producteurs peuvent-ils encore valoriser leur travail ?

Ces quinze dernières années, les broyeurs (acheteurs de fèves) ont surtout cherché à faire tourner leurs usines en mettant l'accent sur la quantité. Cette priorité aveugle a entraîné une baisse de la qualité et une dégradation de l'offre. Aujourd'hui, la demande reste forte alors que les planteurs n'adoptent que très lentement les progrès techniques, qu'ils vieillissent avec leurs arbres et que les jeunes rechignent à prendre la relève... On se demande comment casser ce cercle vicieux. Certains artisans chocolatiers jouent la carte de la particularité, en achetant en direct

des productions bien particulières, à des prix rémunérateurs pour le producteur. C'est bien, mais ce n'est pas accessible à tous.

Pensez-vous que les labels équitables ou biologiques puissent apporter une réponse ?

Je ne vois guère de caractères organoleptiques dans les cahiers des charges qui sont donnés aux producteurs. Les labels exigent une méthode de travail plus qu'une qualité, et les producteurs comprennent mal ce qui leur est demandé. Je suis plus positif par rapport aux certifications d'origine. Ce sont les producteurs qui caractérisent la spécificité de leur produit, basée sur un territoire, sur des goûts. Cette labellisation est intéressante parce qu'elle transfère du pouvoir aux producteurs. Le seul exemple actuellement, c'est le Chuao du Venezuela. Cela me semble une piste réaliste de valorisation de la filière.

charpentières. Une bonne connaissance de la physiologie de l'arbre permet d'améliorer les rendements.

La récolte

80 % de la récolte commence au milieu ou vers la fin de la saison des pluies et se termine vers le milieu de la saison sèche. Une deuxième récolte (20 %) démarre quelques mois après.

La récolte s'effectue à l'aide d'un outil affûté, parfois au bout d'un long manche pour détacher les cabosses haut perchées.

Les cabosses récoltées sont rassemblées sur l'aire de travail, au milieu de la plantation. L'écabossage (ouvrir la cabosse) s'effectue en principe à l'aide d'un bâton. Les fèves sont entourées de mucilage (substance blanche et visqueuse) et sont détachées du placenta. Les fèves fraîches de bonne qualité sont blanches. Les fèves moisies, noires, germées, plates ou doubles sont écartées.

L'usinage du cacao est basé sur des méthodes traditionnelles. La préparation du cacao comprend une fermentation naturelle et un séchage suivi éventuellement d'un triage.

La fermentation

La fermentation est un phénomène très complexe, qui entraîne des changements externes et des changements internes. Elle démarre dès que les cabosses sont ouvertes. Elle modifie les propriétés organoleptiques des fèves et elle crée ce qu'on appelle les précurseurs d'arôme.

La fermentation, délicate, doit être contrôlée. Elle dure de 2 à 8 jours selon les origines : Criollo de 2 à 4 jours, Trinitario de 4 à 6 jours, Forastero de 5 à 8 jours. Pendant la phase de fermentation, le mucilage est détruit, et le développement de la graine est arrêté.



Le séchage

Diverses techniques de séchage des fèves fermentées sont utilisées. La plus appréciée est évidemment le séchage au soleil, sur de vastes claies, à l'air libre, sous abris fixes ou amovibles. Ce type de séchage dure plus de 7 jours pendant lesquels la fermentation interne se poursuit et confirme l'affinement du goût et le développement de l'arôme caractéristique du cacao. Des séchoirs statiques chauffés au gaz, au bois, au mazout, des séchoirs rotatifs à air chaud, etc. permettent de sécher les fèves plus rapidement (24 h) et plus sûrement, mais risquent de perturber l'arôme des fèves. Le séchage doit donc être attentivement contrôlé et les fèves surveillées.

De cette étape est issu le « cacao marchand ». Les fèves doivent ensuite être stockées dans des endroits secs et sans odeurs. Certains prétendent que « *les ¾ de la valeur aromatique du cacao dépendent du producteur, le dernier quart étant issu des processus de transformation en produits finaux, aux mains des industriels et artisans.*² »

En général, toute l'opération doit s'effectuer à un rythme soutenu et sous contrôle serré. Un suivi non attentif du processus entraîne des dégâts au niveau des fèves, et affecte la qualité du cacao marchand.

Le contrôle de la qualité

Une série de contrôles (coupes longitudinales des fèves), de prises de mesure (humidité – 7 à 8 %, poids - 1gr par fève minimum) à partir d'échantillonnages représentatifs sont effectués à plusieurs étapes du processus pour assurer la qualité de la marchandise. Ces contrôles servent à quantifier les défauts. Des graines moisies ou une mauvaise odeur seront considérés comme des défauts importants, car ils peuvent affecter la saveur du produit fini.

Marché international Grade I	Moisi	Infesté par les insectes	Germées	Ardoisées (fermentation insuffisante)	Plates	Total défauts
Défauts tolérés en %	2 %	2 %	1 à 2 %	2 à 3 %	3 à 4 %	10 à 13 %

Le cacao marchand

Enfin, les fèves sont conditionnées dans des sacs neufs, stockés sur palettes en bois, dans des entrepôts secs et ventilés. Il s'agit à partir de ce moment de cacao « marchand ». Le cacao marchand (fève sèche à 7 % d'humidité) contient 10 à 15 % de coques et 85 à 90 % d'amandes, ces dernières étant très riches en matière grasse.

Les planteurs vendent leur production à des intermédiaires, souvent via des coopératives, qui leur assurent plus de sécurité. Les fèves sont ensuite acheminées par des négociants ou certains chocolatiers.

>>>

² | Philippe Bastide, CIRAD, dans une présentation sur le cacao d'origine, septembre 2010

LE TRAVAIL DES ENFANTS DANS LES EXPLOITATIONS CACAoyÈRES

La lutte contre le travail des enfants est un enjeu considérable sur le marché du cacao. Le recours à une main d'œuvre enfantine est une réalité quotidienne parmi les plus pauvres des pays pauvres (petits agriculteurs). Mais il arrive aussi que des intermédiaires peu scrupuleux « recrutent » des enfants auprès de familles pauvres, parfois très loin des plantations, et les « louent », voire les « vendent » aux planteurs. Nous nous trouvons alors face à la situation d'esclavage des enfants. Et on doit encore pointer certains dangers de l'activité, comme l'utilisation de machettes ou de produits chimiques. Ces éléments ont été la base d'une campagne virulente lancée en Belgique par l'ONG Oxfam en 2010.

Aujourd'hui, tous les acteurs impliqués dans la filière cacao tentent d'enrayer le phénomène. Ils recourent à la convention de l'Organisation Internationale du travail (OIT) qui a été acceptée mondialement en 1998. Un protocole international a été convenu en 2001 à Washington (Harkin/Engel) pour éradiquer les pires formes du travail des enfants et du travail forcé des plantations de cacao. Les organisations professionnelles s'impliquent : la International Cocoa

Initiative (ICI) a mis sur pied avec l'OIT un processus de certification pour encourager les producteurs à éliminer le travail des enfants.

Toute cette démarche vient des pays riches. Sur le terrain, celui des pays pauvres, les choses sont moins simples... En fait, les pays pauvres n'ont pas vraiment, ni la volonté, ni les moyens de lutter efficacement contre ce fléau. Recourir à l'action d'ONG implantées localement est souvent plus efficace.

« Une myriade de petits producteurs familiaux sont concernés. Leur production progresse entre le verger et le port d'expédition par assemblages successifs, et une rigoureuse traçabilité est difficile à mettre en place » estime l'association des industries européennes utilisatrices de cacao Caobisco. *« Depuis presque dix ans maintenant, nous nous joignons aux différents acteurs de la filière pour contribuer à la lutte contre le travail des enfants dans les plantations. (...) Nous constatons une évolution positive sur le terrain, même s'il reste certainement du chemin à parcourir. »*

Le transport par bateau s'effectue en sacs d'origine ou en vrac. La tendance croissante que le transport en vrac a connue ces dernières années est en train de s'inverser, sous la pression d'une demande de cacaos de qualité. Les arguments en faveur de l'emballage en sacs sont la traçabilité et le respect des normes alimentaires. La traçabilité (et la labellisation qui y est liée) n'est cependant pour l'instant qu'un vœu pieu réservé aux toutes petites productions, par exemple pour certains cacaos bios.

Les ennemis du cacao

Les maladies des cacaoyers affectent durement les rendements. « Chaque année, près de 30 % de la production est perdue à cause des maladies » estime Geert Waelkens, consultant auprès de la World Cocoa Foundation. « Nous menons des programmes de sensibilisation et d'apprentissage à l'utilisation adéquate des produits de protection des arbres. »

>>>

- >>>
- En Amérique latine, le cacaoyer est attaqué par un champignon qui abime cabosses, fleurs et bourgeons. L'arbre finit par être stérile et se couvre de rameaux (comme des **balais de sorcière**, ce qui a donné ce nom à la maladie).
 - Citons également la **moniliose**, un champignon redouté par les arbres fruitiers, dont le cacaoyer.
 - En Afrique, l'ennemi numéro un est la **pourriture brune** des cabosses, le phytophthora. Des tâches brunes apparaissent d'abord en surface des fruits puis s'attaquent à l'intérieur de ceux-ci. Elles peuvent anéantir toute la production.
 - Le **Swollen Shoot** est également une maladie redoutée en Afrique. Ce virus est transmis par des piqûres de pucerons et attaque directement les arbres, qui perdent leurs feuilles et meurent.
 - **Les ravageurs** : rats, singes, écureuils et perroquets apprécient aussi les cabosses ! Enfin, des **insectes** foreurs peuvent faire également de gros dégâts.
 - Le cacaoyer est enfin sensible aux aléas de la **météorologie**. Trop chaud et trop sec, trop frais et trop humide. Voilà qui joue sur sa productivité. Selon les statistiques de l'ICCO, la pire saison fut celle de 1965-66 qui enregistra un déficit mondial de production de 19 %, tandis que l'année 1984-1985 'superperforma' de 30 %.

L'ICCO, LIEU DE RENCONTRE ENTRE PRODUCTEURS ET CONSOMMATEURS DE CACAO

L'ICCO (**International Cocoa Organization**) a été fondée en 1973 et est basée à Londres. Les membres de l'ICCO, producteurs et consommateurs, représentent 80 % de la production mondiale et 60 % de la consommation. La présidence de l'organisation est actuellement assurée par Guy Alain Gauze, ambassadeur représentant permanent de la Côte d'Ivoire à Genève.

La principale mission de l'ICCO est la négociation des accords internationaux sur le cacao, sous l'auspice de la conférence des Nations Unies pour le Commerce et le Développement (CNUCED). Le septième accord international date de juillet 2010 et devrait entrer en vigueur en 2012 pour une durée de dix ans. Il a été signé par 14 pays exportateurs et 29 pays importateurs, plus l'Union européenne. Il énumère de nombreuses intentions pour promouvoir une économie cacaoyère durable et valoriser le prix du cacao auprès des producteurs.

Pendant plusieurs décennies, les accords mondiaux sur le cacao ont tenté de réguler les cours mondiaux de la denrée. Sans réel succès. L'économie cacaoyère mondiale est restée gérée de façon empirique. La conception de l'économie durable s'est ensuite imposée, avec ses trois piliers : économiques, sociaux et environnementaux. Des principes qui ne sont pas acceptés si facilement par les pays producteurs, qui considèrent qu'ils peuvent jouer contre eux. Ils constituent pourtant la base du dernier accord sur le cacao. L'ICCO joue également un rôle important en matière d'information. C'est elle qui publie en temps réel les montants des stocks de cacao, un élément déterminant pour le cours mondial. Elle publie également le prix indicateur du cacao, en US\$ la tonne, en euros la tonne, en livre sterling la tonne et en DTS (droits de tirage spéciaux) la tonne. La dernière réunion de l'ICCO sur le sujet a eu lieu en janvier 2011, en Malaisie.

INTERVIEW



WILLY GEERAERTS : « LA DEMANDE DE CACAO EST EN HAUSSE, LES RENDEMENTS DOIVENT PROGRESSER »

Willy Geeraerts est Director Corporate Qualité et Affaires Environnementales chez Barry Callebaut.

Que pensez-vous de la situation sur le marché du cacao en 2011 ?

Même si les récoltes s'annoncent plutôt bonnes pour la saison 2010-2011, l'agriculture cacaoyère souffre de problèmes structurels qui ne peuvent s'améliorer que sur le long terme. Des pratiques agricoles peu adaptées maintiennent les rendements et la qualité des récoltes à des niveaux insuffisants. C'est la raison pour laquelle nous avons lancé notre propre « Quality Partner Programme » auquel 48 coopératives participaient en 2009, représentant environ 40 000 planteurs. Nous traduisons sur le terrain les trois piliers du développement durable : social, économique et environnemental.

C'est en Afrique de l'Ouest que vous voulez porter vos efforts ?

La Côte d'Ivoire, le Ghana, le Nigeria et le Cameroun concentrent 70% de la production mondiale de fèves de cacao. Les rendements des plantations familiales sont très insuffisants, 300 à 400 kg/ha alors qu'on pourrait faire trois fois plus. Les revenus des planteurs sont donc insuffisants. Ceci dit, pour arriver à 1000 kg/ha de façon structurelle, il faut mettre en branle une démarche qui prenne en compte tous les aspects de la

culture : éviter la déforestation, assurer l'enrichissement des sols, traiter convenablement les arbres contre les attaques des insectes, prévoir le renouvellement de plantations, etc. Pour tout cela, il faut former les paysans, leur apprendre à gérer leurs affaires, soutenir les efforts de scolarisation, améliorer la santé, etc. C'est un programme de développement global.

Mais vous n'êtes pas une agence de développement ?

Nous agissons à travers la World Cocoa Foundation (WCF), créée en 2000 : elle rassemble 80 industriels qui représentent 80 % du marché. Barry Callebaut a rejoint cette plate-forme en 2005 et nous participons à un certain nombre de programmes dans le cadre du Sustainable Tree Crop Programme de la WCF qui en est à sa phase 2 (2007-2011).

Est-ce une organisation réservée aux industriels ?

La WCF fonctionne à travers des programmes de partenariats publics-privés qui impliquent les acheteurs de cacao, les gouvernements, les ONG, les centres de recherche, les planteurs... Nous sommes convaincus que la WCF est la plate-forme la plus efficace pour notre secteur. Elle se concentre sur la culture du cacao. C'est notre approvisionnement de base, et il est vraiment en danger.

Vous pensez qu'il est insuffisant d'apporter une aide aux planteurs ?

Il est indispensable d'élever le revenu des planteurs, et c'est ce que nous faisons sur le terrain. Nous tentons de contribuer au progrès structurel de la production cacaoyère en Afrique de l'Ouest. Les pratiques de cultures sont moyenâgeuses, le travail est lourd, les parcelles et les exploitations sont trop petites et trop nombreuses, empêchant la mécanisation. Améliorer la qualité est un impératif auxquels les planteurs sont sensibles, mais dans les structures actuelles, ce sera encore insuffisant. Les rendements, pour répondre à la demande croissante, ne pourront être atteints qu'avec une mise de fonds et d'énergie considérable, de façon coordonnée. Il faut mettre de grands moyens en œuvre. Et il faut le faire maintenant.

- Barry Callebaut : 26 pays, 43 usines, environ 7 500 personnes
- Transforme 570 000 tonnes de fèves de cacao par an.
- Croissance des ventes en 2010 : +7,6%
- Bénéfice en 2010 : 251 millions de CHF
- Cotée à la bourse de SIX Suisse à Zurich

LA WORLD COCOA FOUNDATION : D'IMPORTANTES MOYENS ET UNE ACTION PRAGMATIQUE, SUR LE TERRAIN

Devant une menace vitale pour leur industrie, à savoir la tendance baissière de la production de cacao, et le constat qu'il ne semblait pas exister d'organisme capable d'influencer efficacement cette situation, les industriels du chocolat ont créé en 2000 la World Cocoa Foundation.

Geert Waelkens est représentant de la World Cocoa Foundation en Europe : « Cette organisation rassemble 80 entreprises qui représentent 80 % du marché mondial du cacao et du chocolat. Son objectif est d'arriver à une production durable de cacao. La WCF met sur pied des programmes de partenariats dans 15 pays producteurs (Afrique, Asie du Sud-Est et Amérique). Il s'agit de transmettre des pratiques de culture plus productives et rentables, de soutenir la constitution de coopératives et d'associations de producteurs, d'encourager l'agrodiversité (inclusion d'autres cultures dans les vergers de cacaoyers), de favoriser l'accès à l'éducation dans les communautés cacaoyères et de contribuer à la recherche. »

La WCF dispose d'importants moyens. Elle gère un budget de 40 millions de US\$ sur cinq années, dont la moitié est allouée par la Fondation Bill et Melinda Gates, le reste provenant de l'industrie. Ses efforts

portent sur l'Afrique de l'Ouest et Centrale, d'où provient 70 % du cacao.

Geert Waelkens : « 420 000 planteurs ont participé aux programmes de la WCF dans les dix dernières années dans le monde. Certains ont réussi à augmenter de 50 % leurs revenus. En Afrique Occidentale et Afrique Centrale, notre « Cocoa Livelihoods Program » touche quelques 200 000 familles de producteurs de cacao, sur une période de cinq ans. Nous sommes en contact avec les ONG sur place, les services de l'Etat, les différents acteurs locaux et les centres de recherche. Nous tentons d'intervenir à tous les stades qui peuvent contribuer à instaurer une économie du cacao durable. »

Pour la WCF, les programmes de certification (Fairtrade, Rainforest Alliance, UTZ ou les certifications biologiques) peuvent jouer un rôle dans les efforts de développement durable. « Nos principes directeurs ont beaucoup de points communs avec les systèmes de certification, et les producteurs qui participent à nos programmes sont souvent capables d'obtenir une certification après une très courte formation. » conclut Geert Waelkens.

Projets de la coopération belge au Pérou et en Bolivie

La CTB a lancé deux projets concernant la filière cacao : le premier, au Pérou, s'est terminé fin 2010, et l'autre est en cours en Bolivie.

Dans le Nord du Pérou, le projet encourageait la culture du cacao comme une alternative à celle du café dans les parties basses des vallées (en-dessous de 800 mètres d'altitude). Il s'agissait de restructurer et revaloriser 180 hectares de culture cacaoyère. Le projet soutenait aussi les organisations de producteurs de cacao et la formation de techniciens locaux.

En Bolivie, dans la région du Tropique du Chaparé de Cochabamba, la Coopération belge s'attache à améliorer les conditions socio-économiques des populations grâce à la filière du bois. Le cacao y joue un rôle en tant qu'élément de la biodiversité agroforestière. L'objectif est de générer à terme des revenus additionnels pour les producteurs.



Le PNUD, le cacao et les objectifs du millénaire

Nous sommes aux deux tiers de la période que se sont donné les Nations-Unies (2000-2015) pour atteindre huit objectifs, dont le premier est celui d'éradiquer de moitié l'extrême pauvreté et la faim dans le monde. Le Programme des Nations unies pour le Développement (PNUD) est un acteur influent dans la question du cacao. Réduire la pauvreté et promouvoir la croissance d'un commerce plus équitable est une de ses pierres angulaires. Dès lors, de nombreux partenariats s'engagent avec le PNUD.

Cadbury a lancé en 2008 avec le PNUD, le gouvernement ghanéen et d'autres partenaires, un financement de deux millions de dollars US. Il doit permettre d'augmenter les rendements, de produire des fèves de première qualité, d'introduire de nouvelles sources de revenus ruraux par le biais du micro-financement et d'investir dans le développement communautaire (écoles, santé, eau potable).

Matt Shattock, Président de Cadbury pour la Grande-Bretagne, l'Irlande, le Moyen-Orient et l'Afrique : « *La production durable de cacao est vitale au succès commercial de Cadbury. Il ne s'agit pas simplement que l'on nous fournisse notre ingrédient le plus important, mais qu'on nous garantisse une source fiable et à long terme d'un cacao de qualité, produit selon les normes exigeantes de notre compagnie et répondant aux attentes de nos clients.* »

EQUITABLE, BIO : DES ALTERNATIVES CRÉDIBLES ?

Si ces deux approches apportent un meilleur revenu aux producteurs, elles restent limitées à des cas particuliers et leur mise en œuvre est parfois aléatoire. Appréciées par les consommateurs, elles constituent des niches de marché en croissance.

Le commerce équitable permet d'accorder un meilleur prix au producteur. Cette formule rencontre du succès auprès des consommateurs, prêts à payer un peu plus cher pour participer à un commerce éthique, plus rémunérateur pour les producteurs. L'offre de chocolat équitable et de produits dérivés (poudre de chocolat, beurre de cacao) est en hausse constante. Pour assurer la production de cacao équitable, des coopératives mènent leurs activités selon un cahier des charges proposé par le certificateur.

Les coopératives ont le vent en poupe

Créée en 1993, la Coopérative Kuapa Kokoo au Ghana compte plus de 48 000 membres dans plus de 1 000 villages. La prime obtenue est en général investie dans les projets communautaires.

En République dominicaine, la coopérative Conacado regroupe 10 000 petits cultivateurs et réalise entre 40 et 50 % de son chiffre d'affaires total en cacao équitable. Implanté dans le Nord-Ouest de la Bolivie, le groupement de coopératives **el Ceibo** regroupe près de 800 familles. Cette organisation a été certifiée Fairtrade en 1997. Près de 50 % de la production de cacao sont vendus aux conditions équitables. Les revenus issus du commerce équitable contribuent au soutien scolaire, à une couverture médicale (assurance maladie et accidents), aux investissements structurels (transports et infrastructures industrielles), au fonctionnement de la pépinière et au développement de la culture bio.

La coopérative **Toledo Cocoa Growers Association** (TGCA) de Belize, quant à elle, vend 100 % de sa production cacaoyère en commerce équitable à un seul acheteur. Celui-ci a développé une barre de chocolat, « Maya Gold », sur base de l'histoire de la coopérative. Les conditions du commerce équitable prévoient des contrats d'un an au moins, mais la TGCA a obtenu cinq ans avec l'acheteur, ce qui pallie le risque commercial de travailler avec un acheteur unique, ce dernier étant d'ailleurs lui-même certifié Max Havelaar/Fairtrade. Ethiquable, distributeur français de produits équitables, développe des

BARRY - CALLEBAUT CERTIFIE SES CHOCOLATS ÉQUITABLES

Les quatre classiques de Callebaut - 811NV (fondant), 823NV (lait), W2NV (blanc) et 70-30-38NV (fondant) – sont disponibles sous le label Fairtrade Max Havelaar depuis Janvier 2011. Ces recettes sont les best sellers de Callebaut. Cette nouvelle gamme offre aux

clients (hôtels, restaurants, catering) la possibilité de développer de nouveaux produits avec du chocolat issu du commerce équitable. Un beau résultat pour les ONG belges et européennes, promotrices du commerce équitable.



projets semblables avec cinq coopératives : en Haïti, au Pérou, en Equateur et en République Dominicaine. Au total, près de 15 000 producteurs sont concernés (cacao, café, sucre).

Le bio, surtout par défaut

Le cacao bio représente actuellement entre 20 000 et 25 000 tonnes, soit moins de 0,5 % de la production mondiale.

On trouve actuellement les principaux producteurs de cacao biologique en République Dominicaine, dans les Caraïbes, ou en Amérique latine. Un bio qui n'est pas toujours certifié... Nico Regout Marcolini, qui achète les fèves de cacao pour le chocolatier belge Marcolini, le dit bien : « *Certains paysans n'ont tout simplement pas d'argent pour se payer des pesticides. Bien sûr, ils n'ont pas toujours de certification bio. Mais leur cacao est 100 % biologique.* »

Le prix du cacao biologique est apprécié de 5 à 15 %, voire jusque 70 % pour les qualités supérieures. Les premières variétés ont été produites à Sao Tomé et au Togo en 2004. Le Ghana a commencé les productions bios en 2006-2007. Le chocolatier Cadbury mène certains projets dans ce sens. D'autres comme Barry-Callebaut ou Cargill en étudient aussi. Mais ces productions restent marginales... En effet, la peur de perdre sa récolte si on ne se prémunit pas contre les maladies est la plus forte. Kofi Nketsia Aful, représentant des planteurs auprès du Ghana Cocoa Board : « *Même s'il y a une vraie demande de cacao biologique, nous sommes sceptiques à l'idée de nous passer des intrants ; insecticides et fongicides sont nécessaires pour traiter et protéger nos plantations et nos récoltes.* »

LE CACAO ÉTHIQUE : DE NOMBREUSES INITIATIVES INDIVIDUELLES

Le groupe familial français CEMOI, 3ème chocolatier industriel européen, a lancé en 2010 un programme de 2,3 millions d'euros en Côte d'Ivoire. Objectif : professionnaliser la filière de ses fournisseurs et tripler le rendement des cacaoyers. Ce programme comprend la construction de centres de fermentation ainsi que

des formations aux bonnes pratiques de production et de transformation des fèves de cacao, de greffage et de taille des vergers. Les marges réalisées par les coopératives grâce à cette restructuration seront redistribuées aux producteurs, et investies dans des actions sociales.

LA COMMERCIALISATION DU CACAO



DÉFICIT STRUCTUREL, PRIX EN HAUSSE

L'économie cacaoyère mondiale représente environ 10 milliards de dollars américains.

La production mondiale estimée de cacao en 2009/2010 se situerait à 3 596 000 t de fèves réparties comme suit :

1. Afrique : 68,4 %,
2. Amérique : 14,05 %,
3. Asie : 17,6 %

et un déficit de production d'environ 82.000 tonnes (ICCO bulletin trimestriel de statistiques, Vol XXXVI, N°3, Cocoa year 2009/2010).

Près de 65 % de la production est exportée, principalement en Europe, en Amérique du Nord et au Japon.

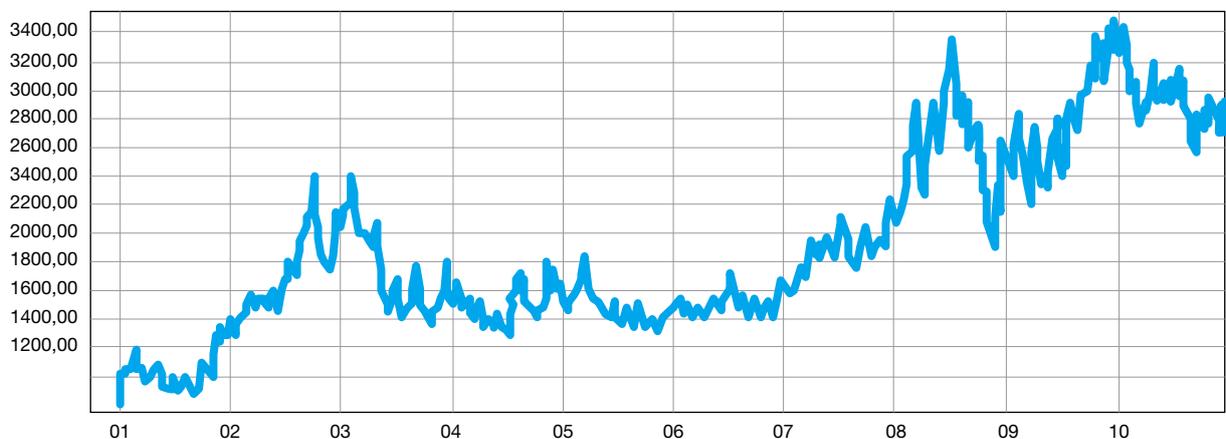
Les acheteurs sont essentiellement l'industrie chocolatière de transformation et de confection des pays développés. Une poignée de multinationales³ contrôle la transformation et la confection du chocolat.

Une augmentation des broyages de 168 000 t est prévue pour atteindre 3 632 000 t. Si ces prévisions se réalisent, le stock statistique à la fin de la saison 2009/10 serait de 1 629 000 tonnes (contre 1 713 000 la saison précédente) représentant 44,9 % des broyages annuels projetés.

Le prix du cacao

C'est la vente sur le marché à terme qui détermine le prix du cacao marchand. 1% des contrats débouchent sur une livraison effective. Le marché à terme est un marché de couverture d'une opération sur le marché physique. La liquidité est assurée par les intervenants et par une chambre de compensation. Les acteurs du marché sont les producteurs (vendeurs), les négociants en matière première (Cargill, Louis Dreyfus, ...), les coopératives agricoles, les courtiers, les négociateurs (banques, fonds financiers), les hedgers (professionnels en rapport avec les marchés physiques), les spéculateurs (ou traders) qui apportent la liquidité au marché en se portant contrepartie.

Évolution du prix du cacao sur 10 ans



Source : ICCO

3 | Mars, Nestlé, Barry-Callebaut, Lindt, Kraft Suchard, Valronha, Belcolade

Les analystes prévoient un déficit structurel de la production de cacao qui devrait maintenir les prix à la hausse. Un stock de 40 % au moins de la capacité de broyage est en général suffisant pour empêcher le prix du cacao de grimper. On voit cependant que malgré des stocks suffisants, les prix du cacao restent élevés. Les raisons en sont un déficit structurel de la production et la perspective d'une hausse continue de la demande (en particulier sous l'influence des marchés asiatiques).

Le prix du cacao équitable

Pour protéger les producteurs des fluctuations imprévisibles du prix du cacao sur les marchés mondiaux, Max Havelaar/Fairtrade a mis en place une sorte de filet de sécurité économique. Les coopératives de cultivateurs certifiées Fairtrade reçoivent un prix qui couvre au moins les frais de production, dont l'évaluation fait l'objet de révisions régulières. Ces prix ne sont donc pas négociés sous la pression, et le cours des marchés mondiaux n'est pas la seule référence. La relation commerciale est établie dans une optique de long terme.

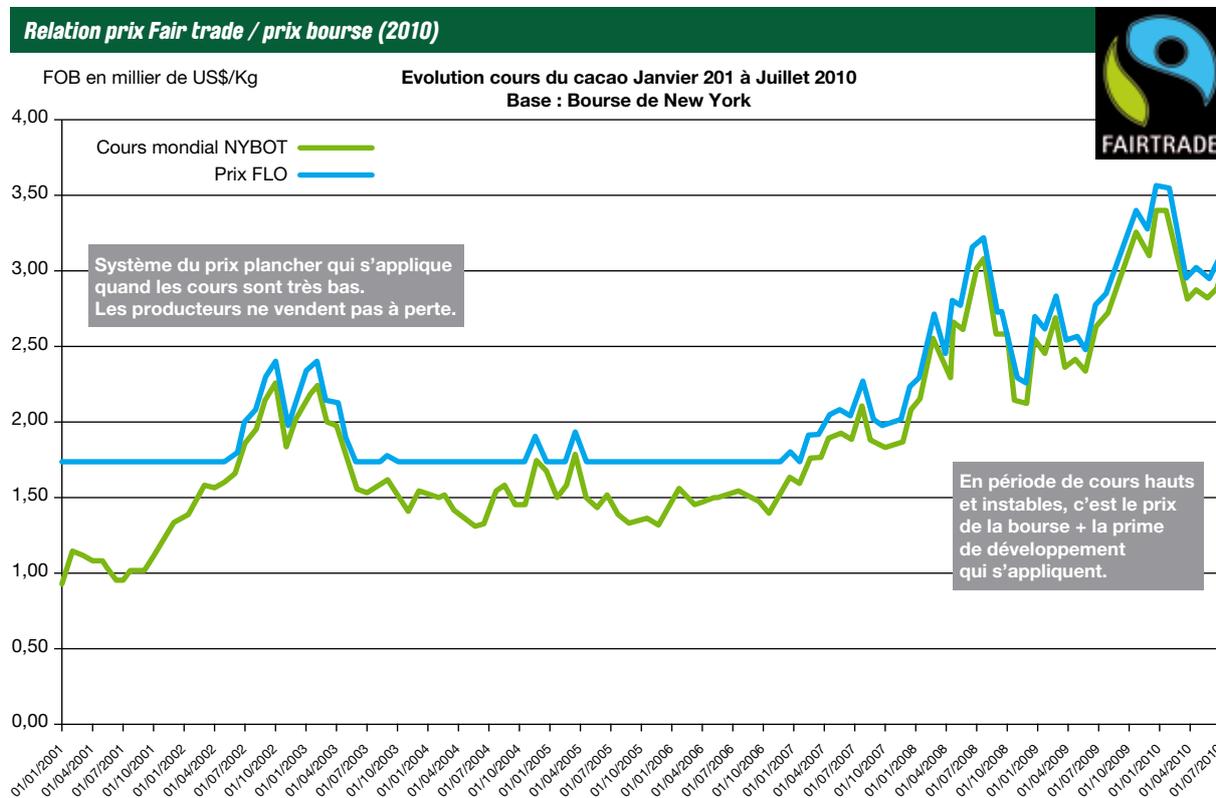
Selon l'organisme de certification Fairtrade International, les ventes de cacao du commerce équitable ont augmenté de 35 % en 2009, en partie grâce à d'importants fabricants de chocolat qui se sont engagés à utiliser exclusivement le commerce équitable pour certains de leurs produits. Fairtrade International indique aussi que de plus en plus d'entreprises utilisent des produits dérivés du cacao certifié Fairtrade dans leurs produits : crèmes glacées, cookies et produits pâtisseries. L'industrie des cosmétiques envisage également l'utilisation de beurre de cacao issu du commerce équitable. En à peine plus d'un an, le nombre d'organisations de producteurs du commerce équitable certifiées pour le cacao a augmenté de près de 50 %. Fairtrade International prévoit une croissance continue spectaculaire dans ces secteurs en 2011.

SPÉCULATION OPPORTUNISTE

En juillet 2010, un hedge funds anglais dénommé Armajaro achète d'un coup 241 000 tonnes de fèves de cacao, pour une somme que l'on évalue à 650 millions de livres. C'est l'équivalent des stocks européens, ou de 7 % de la production annuelle mondiale. De quoi remplir 155 piscines olympiques... Le prix du cacao dépasse alors les 3250 euros/tonne. Étonnant : il ne s'agit pas d'une opération à terme. Le cacao d'Armajaro a bien été livré et déchargé dans des entrepôts européens. Il s'agit maintenant pour le trader de le revendre. Et sans doute uniquement à des acheteurs européens. Ce sera ensuite l'heure de faire les comptes.

En 2002 déjà, le même acteur avait acheté plus de 200 000 t de fèves. Prix à l'achat : 1400 livres/t. Prix à la vente : 1600 livres/t. Bénéfice : 60 millions de dollars. Depuis, les traders de Londres appellent Anthony Ward, le patron du hedge fund, « Chocolate fingers ». Trader est cependant un métier à risque : en 1996, Armajaro avait déjà acheté une quantité encore plus importante de cacao (300 000 t !), augurant d'une récolte difficile. Celle-ci avait été abondante et le prix de vente inférieur à celui d'achat.

Relation prix Fair trade / prix bourse (2010)



Selon les normes internationales du commerce équitable pour le cacao, le client paie à la coopérative un prix minimum de 2 000 US\$ la tonne de fèves de cacao certifiées Fairtrade. De plus, ce client paie également une Prime Fairtrade. La prime pour le cacao équitable est passée de 150 à 200 US\$/t en janvier 2011. Si le cours mondial du marché grimpe au-dessus de 2 000 US\$ la tonne (= prix minimum du Fairtrade), ce prix mondial est alors adopté et complété par la prime de 200 US\$ la tonne.

Fairtrade International évalue à au moins 10 millions de dollars le total de la prime qui sera ristournée aux organisations de producteurs de cacao certifiées commerce équitable en 2011.

La prime du commerce équitable permet aux producteurs d'investir dans leur communauté et dans leur exploitation pour en améliorer la qualité et la productivité.

Le cacao équitable et biologique

Depuis janvier 2011, le prix pour le cacao biologique équitable se calcule sur base du prix minimum pour le cacao conventionnel (2 000 US\$/MT), auquel se rajoutent une prime Fairtrade (200 US\$) et un différentiel biologique de 300 USD/MT. Quand le prix du marché est supérieur au prix minimum, le prix est au moins celui du marché.



***LA TRANSFORMATION
DU CACAO***

LA FABRICATION DU CHOCOLAT

La torréfaction (de 100°C à 140°C selon les variétés) développe l'arôme du chocolat. La durée de la torréfaction est calculée avec précision et peut dépendre. Elle peut dépendre des variétés de cacao. Les fèves torréfiées sont refroidies rapidement.

Elle est suivie par le décorticage, puis, après certains mélanges, par le broyage à chaud.

Le broyage donne une pâte que l'on appelle **la masse de cacao**. Celle-ci peut également être mélangée à d'autres pâtes pour obtenir différents produits.

La masse, ou liqueur de cacao, est la matière première de tous les transformateurs de chocolat, fabricants de chocolats spéciaux, pralines, bonbons et barres chocolatées diverses.

Ces derniers demandent de plus en plus des recettes propres aux grossistes, qui produisent alors une masse « sur commande » pour leurs clients.

On peut également presser la masse de chocolat pour en extraire :

- le beurre de cacao (réinjecté dans le processus des chocolatiers pour le chocolat blanc et au lait ou acheté par les fabricants de cosmétiques).
- le tourteau, reliquat du pressage à partir duquel on fabrique la poudre de cacao utilisée en confiserie ou dans les verres de lait des enfants.

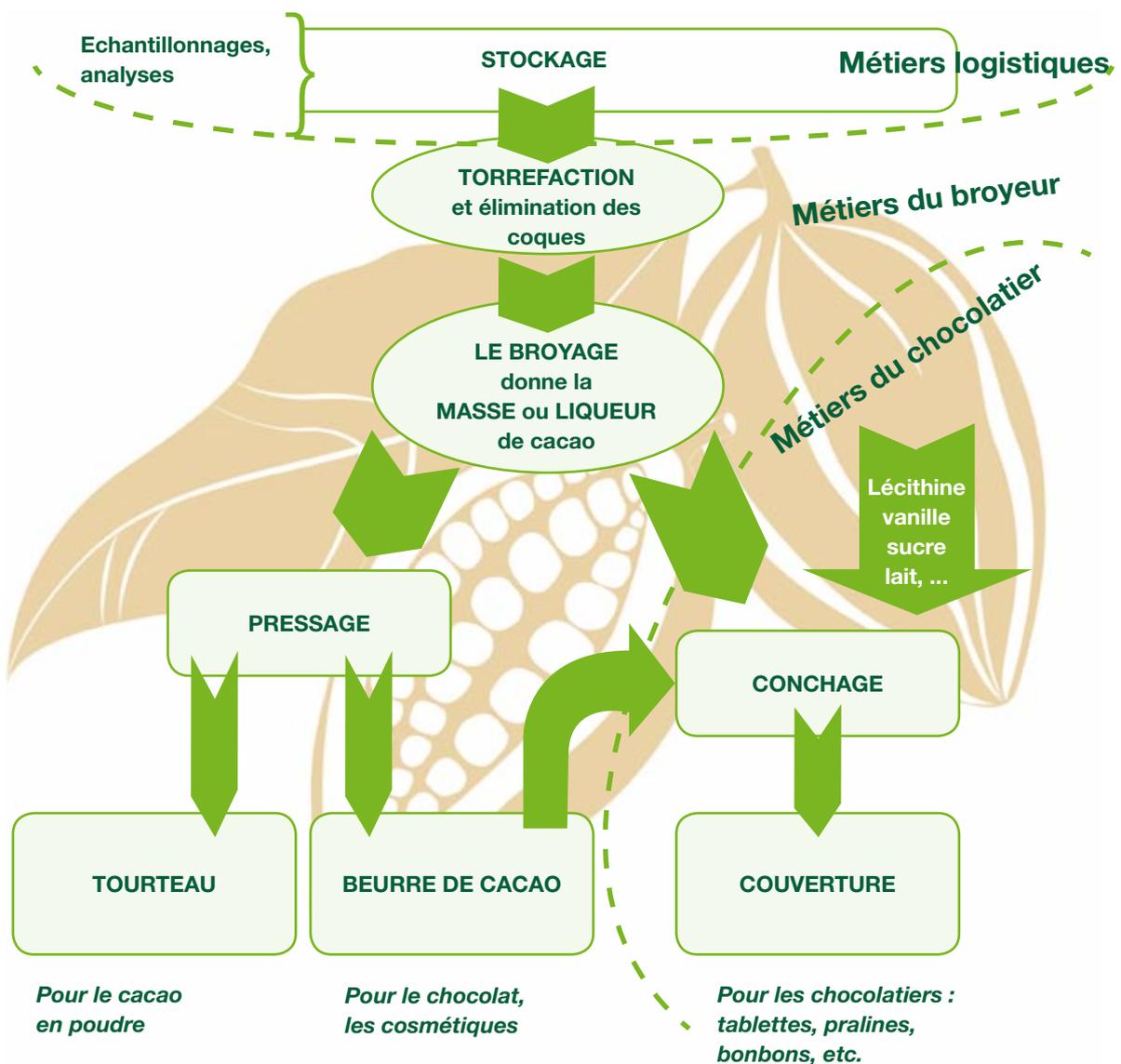


Processus du broyage

Le broyage des fèves est effectué soit par des broyeurs qui se limitent à cette activité (industries de taille moyenne), soit par les grands chocolatiers industriels qui ont intégré cette première phase de transformation.

Les semi-produits issus du broyage sont la **masse ou liqueur de chocolat**, utilisée comme matière de base pour la fabrication du chocolat. Cette masse peut également être transformée par le broyeur, en :

- a. **tourteau**, à partir duquel on obtient le cacao en poudre.
- b. **beurre de cacao**, également utilisé dans la fabrication du chocolat (blanc ou au lait) mais aussi dans les cosmétiques.





L'UCL À LA POINTE DE LA RECHERCHE SUR LE CACAO

Plusieurs stations de recherche travaillent à l'amélioration du cacao en Afrique occidentale. On en trouve au Ghana, au Nigeria, en Côte d'Ivoire, au Cameroun et au Congo. Les pays consommateurs aussi disposent de centres de recherche agronomiques. Un des plus réputés pour le cacao est certainement le CIRAD, à Montpellier. En Belgique, le monde académique s'intéresse à la question. Sonia Collin est professeur à l'Unité de Brasserie et des Industries alimentaires de l'Université Catholique de Louvain, où elle donne les cours d'analyse organique aux bio ingénieurs. « *Un bon cacao ne suffit pas, il faut encore faire un bon chocolat* » déclare-t-elle, évoquant tout d'abord la coopération déjà ancienne que son Institut développe avec le fabricant belge Belcolade (groupe Puratos).

« *Nous travaillons depuis longtemps avec Puratos (Belcolade) sur l'optimisation du procédé de conchage, qui fait partie du savoir faire belge. Le conchage est un long mélange à chaud, qui dure plusieurs heures (entre 8 et 12 actuellement) et durant lequel se développent de nombreux arômes. Nous faisons des recherches sur les polyphénols, une famille de composés présentant de nombreuses propriétés intéressantes pour la santé des consommateurs.*

Nous avons déposé un brevet sur une technique de conchage à basse température qui permet d'amplifier l'activité antioxydante des polyphénols. »

Coordnatrice d'un réseau de chercheurs francophones dans le secteur alimentaire, Sonia Collin propose un projet de coopération à « *Wallonie Bruxelles International* », pour aider Cuba à développer son secteur cacao. Suggestion acceptée. « *Ce projet de trois ans a démarré en 2008 et à l'heure actuelle, nous suivons toute une série de variétés fines, quelques Criollo que nous cherchons à préserver, et des Trinitario. Le but de ce programme est de détecter et de développer les variétés intéressantes commercialement. Par ailleurs, nous développons avec les scientifiques cubains des techniques d'analyses utiles.* »

Les chercheurs de l'UCL ont ainsi détecté dans le cacao le resvératrol, une molécule déjà révélée dans le vin pour son effet bénéfique contre les maladies cardiovasculaires. Encore une vertu du chocolat ! A côté du monde académique, les grands industriels ne sont pas en reste. Nestlé a inauguré mi-2010 un centre de recherche entièrement dédié au chocolat, à Broc (France), et ce en partenariat avec le chocolatier belge Pierre Marcolini, qui apporte son savoir-faire créatif.

TROIS CHOCOLATIERS BELGES EXPLIQUENT LEUR POLITIQUE D'ACHAT ET LEUR POSITION FACE AUX LABELS

Nico Regout Marcolini,
Co-fondatrice de la Maison
Marcolini



« Un chocolat,
c'est comme un vin. »

Quelle est la spécificité de la Maison Pierre Marcolini ?

Nous avons réalisé notre rêve de faire nos chocolats en maîtrisant toute la filière : de l'achat de la fève au produit fini. Il y a un siècle, tous les chocolatiers travaillaient de cette façon. En Belgique, le chocolat est concentré dans les mains des grands fabricants de couverture, qui ont développé un savoir-faire technique incontestable. Malheureusement, la technicité se paie par le nivellement du goût.

Comment avez-vous entamé votre démarche ?

Notre ambition était d'avoir nos propres crus. Nous avons visité des chocolatiers, j'ai accumulé de la connaissance, suivi les cours du CIRAD⁴. Puis j'ai commencé à chercher des cacaos d'origine. Un intense travail d'exploration et de recherche. J'ai été au Brésil, à Java, à Madagascar, au Mexique, à Cuba, à Trinidad, et bientôt au Cameroun. Partout où on peut trouver des cacaos d'origine.

Concrètement, comment effectuez-vous votre sélection ?

Il faut visiter les plantations, rencontrer les gens, voir comment ils travaillent. Ce sont de petites exploitations, la plupart biologiques, simplement parce qu'ils n'achètent pas de produits chimiques. Mais pour nous c'est le goût qui compte. Dans 80 % des cas, nous achetons à l'exploitant. Je recherche les propriétés, des zones de quelques hectares bien délimitées, qui donnent des fèves exceptionnelles.

Détectez-vous déjà les arômes du chocolat dans la fève de cacao ?

En croquant la fève, je détecte déjà les saveurs essentielles que vous allez retrouver dans la tablette. Bien sûr, l'arôme du chocolat, l'arôme thermique, vient plus tard, avec la torréfaction. Je reviens avec des échantillons de 500 gr, que je fais analyser en laboratoire. Si le test est positif, nous commandons quelques sacs de 60 Kg, pour fabriquer une barre de chocolat et effectuer un test de goût. C'est seulement après avoir goûté le chocolat que nous négocions le contrat d'achat. Les prix d'achat oscillent entre 3 et 12 euros le kilo. Pour les petites quantités de crus de propriété, les fèves arrivent par avion !

4 | CIRAD : Centre (français) de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement

Thierry Noesen :
administrateur délégué
Chocolats Belvas



« La qualité, oui,
mais aussi le respect
du commerce équitable »

Vous fabriquez des pralines et des truffes, des produits de niche haut de gamme. Adoptez-vous des labels de qualité ?

Nous avons choisi de fabriquer des produits équitables et bios. Mais toutes les matières n'existent pas en équitable. Par exemple, les noisettes viennent surtout de grandes propriétés en Turquie, les amandes de Californie : ce ne sont pas des pays en voie de développement. Pour recevoir le label équitable pour un produit, nous devons utiliser tous les ingrédients disponibles en équitable (au minimum 51%). Chez Belvas, nous atteignons 80 %. Nous insistons aussi auprès de nos fournisseurs pour qu'ils adoptent la même démarche, par exemple en utilisant du sucre équitable.

Et en ce qui concerne le bio?

Il n'y a pas de compromis dans le bio. La définition du bio, c'est 95 % + 5 % de matières naturelles non bio acceptées pour autant qu'elles figurent sur une liste limitative. Chez Belvas, nous atteignons 100 % !

Réussissez-vous facilement à cumuler les deux labels ?

Cela réduit le nombre de fournisseurs possibles. Nous ne trouvons du cacao bio et équitable qu'à Saint Domingue, au Pérou et en Equateur. En Colombie, nous avons trouvé du bio, mais le producteur n'est pas encore certifié équitable.

Jean Galler,
administrateur délégué
de Galler Chocolatier



« Notre stratégie :
le bio de qualité,
délibérément »

Comment vous procurez-vous votre matière première ?

Nous achetons, par quantités de 4 à 8 tonnes, de la masse ou liqueur de cacao auprès de producteurs de couverture de chocolat, selon notre recette propre. Par exemple un mélange exclusif de cacao du Venezuela et de Papouasie. Nous avons composé ce mélange après de nombreux tests.

Quels sont les critères qui guident votre choix ?

Les origines, bien entendu, mais aussi le goût et la texture d'un chocolat qui dépendent de toutes les étapes de la transformation : fermentation, torréfaction, broyage, conchage, équilibre entre le beurre de cacao et les autres ingrédients. Les producteurs de couvertures belges sont encore les meilleurs.

Avez-vous adopté une politique de labellisation ?

Notre objectif est de n'acheter que du cacao « bio ». Nous préparons cette évolution depuis deux ans, et en 2011, nous mettrons nos premiers produits bios sur le marché. Dès que possible, tous nos produits seront bios.

Avez-vous adopté un label « équitable » ?

Notre première tentative n'a pas été un succès. Les grands distributeurs adoptent le label équitable sur leur propre marque et ne sont pas intéressés à ce que Galler en fasse autant. Quant aux franchisés, certains ont malheureusement exagéré le prix de l'équitable, et le consommateur n'a pas suivi.

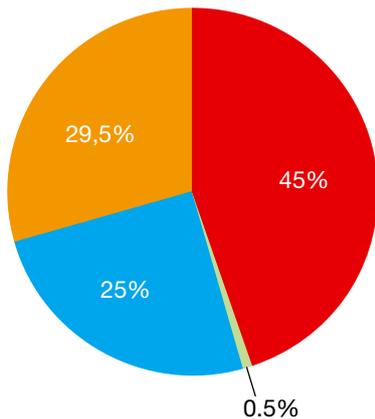
A row of large, spherical copper roasting drums is lined up in a factory. Each drum is mounted on a green mechanical base with a motor and control panel. The drums are arranged in a perspective line, receding into the background. The floor is a bright, reflective blue. In the bottom right corner, a white tray is filled with dark chocolate spheres.

LA CONSOMMATION DU CACAO

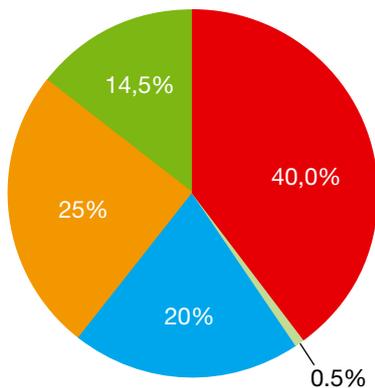
PRODUIT AU SUD, CONSOMMÉ AU NORD

Composition du chocolat

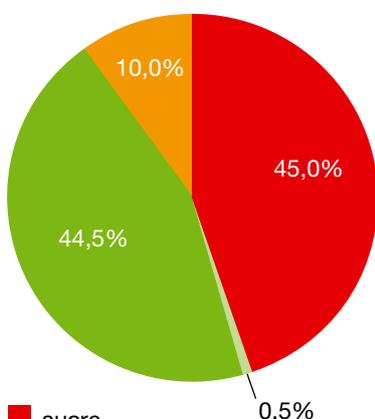
Chocolat blanc



Chocolat au lait



Chocolat Noir



Produites dans le Sud, les 3,5 millions de tonnes de cacao sont consommées au Nord !

En 30 ans, la part du chocolat au lait est passée de 77 % à 40 %, le marché du chocolat noir a augmenté de 2 % à 42 %.

La demande de cacao d'origine et de cacaos spéciaux (agriculture biologique, produits du commerce équitable, produits d'origine) est en pleine croissance. Cette tendance tire les prix des cacaos fins et rares vers le haut, mais n'a pas d'impact sur le cacao marchand d'Afrique de l'Ouest.

Le beurre de cacao

Le beurre de cacao est contenu à raison de 52-54 % dans les fèves de cacao. C'est un des ingrédients essentiels du chocolat, mais il a aussi d'autres applications, dans les cosmétiques et la pharmacie (dont son rôle essentiel dans les suppositoires). Un quart environ de la production de beurre de cacao est absorbé par ces applications non alimentaires. On l'oublie souvent, mais la demande pour ces produits contribue à influencer le cours du cacao, lequel ne dépend donc pas seulement de la consommation du chocolat.

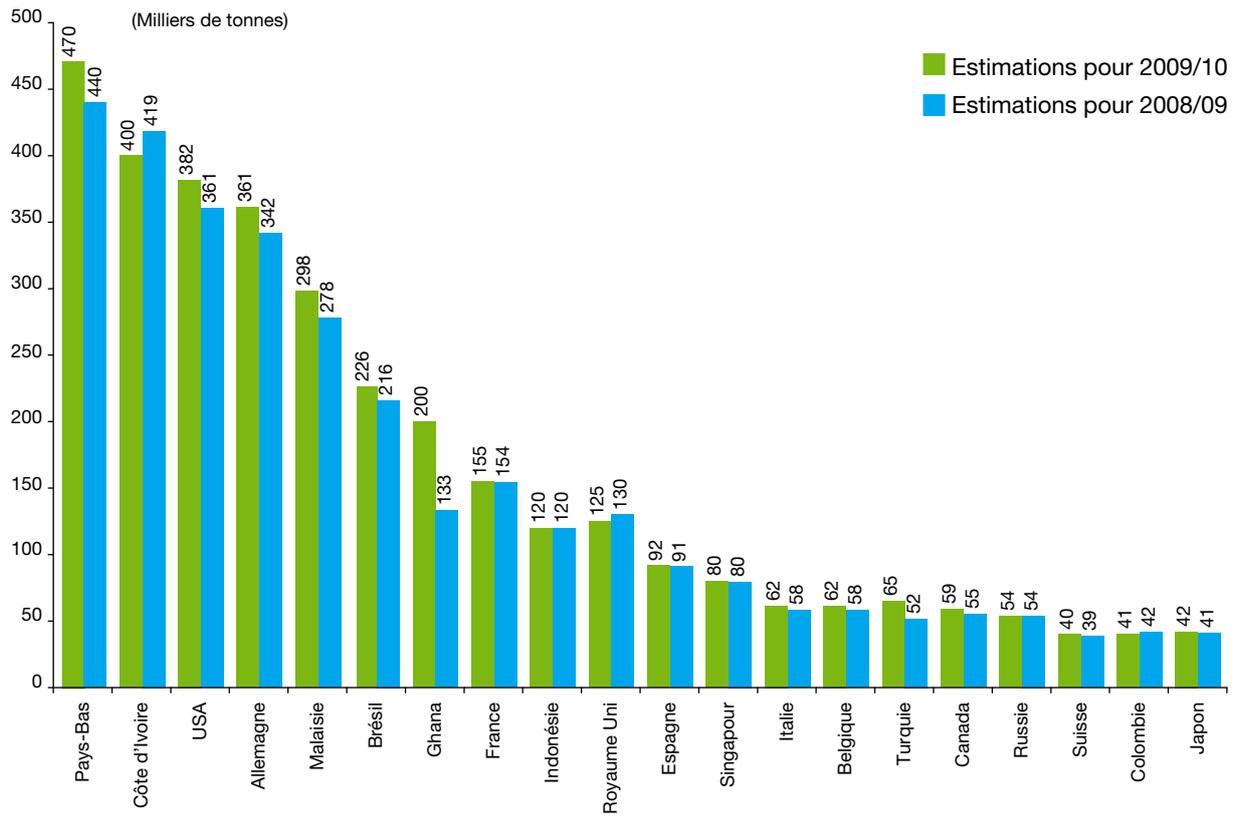
La composition du chocolat doit répondre à des normes précises :

1. chocolat (entier) : un minimum de 35 % de particules solides sèches de cacao, dont au minimum 18 % de beurre de cacao et de 14 % de particules de cacao solides sèches et non grasses,
2. chocolat au lait : au minimum 25 % de particules solides sèches de cacao, 14 % de particules solides sèches du lait et 25 % de matières grasses (beurre de cacao + matières grasses du lait),
3. chocolat pour la pâtisserie (usage domestique) : au minimum 20 % de particules solides sèches de cacao, 20 % de particules solides sèches du lait et 25 % de matières grasses (beurre de cacao + matières grasses du lait).

Tempête dans un verre d'huile

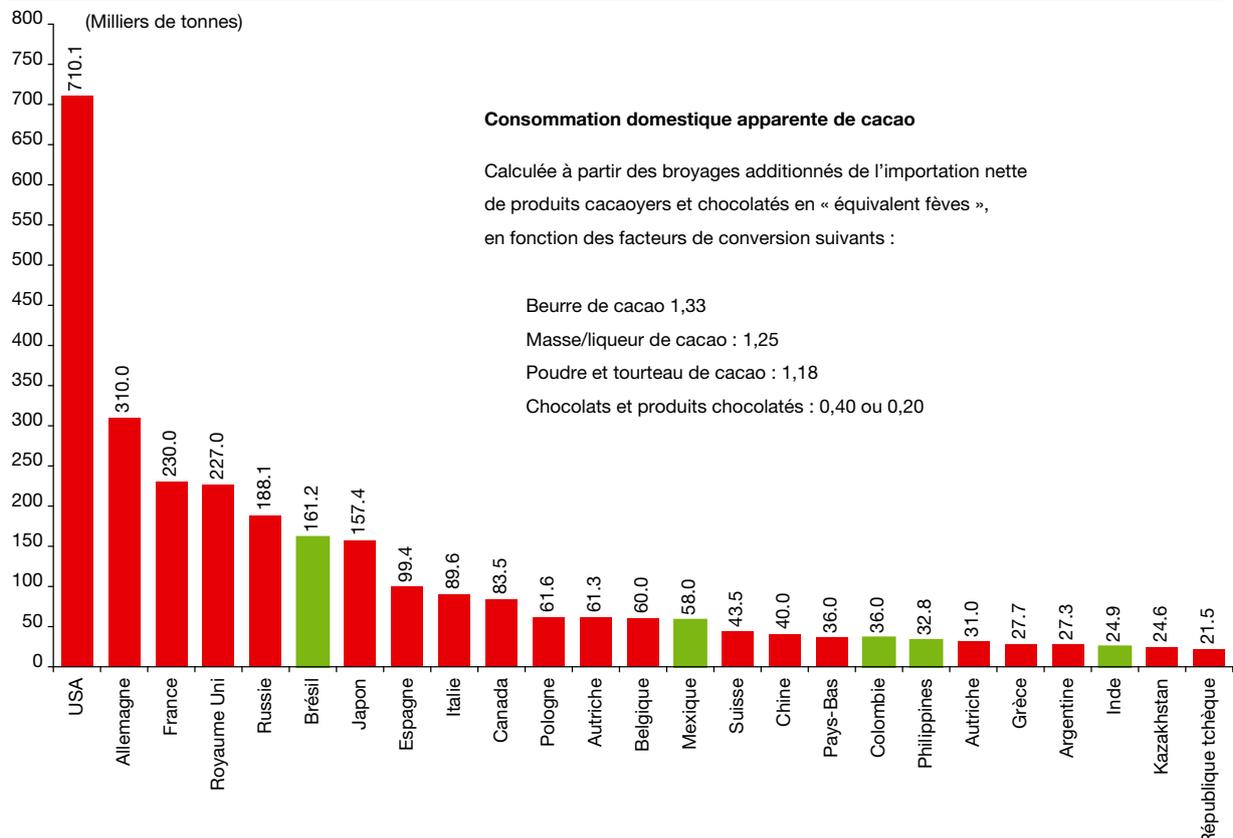
Le Parlement Européen et le Conseil de l'Europe ont adopté en juin 2000 une directive (2000/36/CE) autorisant l'addition de matières grasses végétales (MGV) autres que le beurre de cacao, jusqu'à 5% maximum du poids. Les matières concernées sont l'illipé, le karité, l'huile de palme, le sal, le kokum et l'huile issue de noyaux de mangue. Ce faisant, elle harmonise des pratiques déjà en cours dans plusieurs pays européens, comme la Grande-Bretagne, l'Irlande, ou... la Suède, qui autorisait jusqu'à 10 % de MGV autres que le beurre de cacao. Cette mesure provoque un tollé : la qualité du chocolat est menacée, de même que les marges déjà ridicules des producteurs. En effet, l'huile de palme coûte dix fois moins cher que le beurre de cacao, qui représente jusqu'à 8 à 9 % du prix final. Tout cela finalement pour pas grand-chose. Le consommateur a en effet suivi la plupart des fabricants qui ont choisi la qualité : ils continuent à fabriquer le chocolat avec du beurre de cacao...

Principaux pays effectuant le broyage



Source : International Cocoa Organization - QBCS, Vol. XXXVI No. 4, Cocoa year 2009/10

Consommation de cacao par pays, 2008/2009



Source : International Cocoa Organization - QBCS, Vol. XXXVI No. 4, Année cacaoyère 2009/10

LES CERTIFICATIONS ET AUTRES SYSTÈMES DE GARANTIE



1. Rainforest Alliance

Le label assure que les biens et services sont produits en respectant les critères sociaux, environnementaux et économiques du Réseau de l'Agriculture Durable. L'association certifie que les exploitations agricoles protègent la biodiversité et assurent le bien-être de leurs travailleurs, leur famille et la communauté. Les méthodes durables adoptées dans les fermes certifiées ont souvent comme effet une plus grande efficacité, des récoltes de meilleure qualité et des prix plus élevés.

2. Biologique

a. IFOAM : Fédération internationale des membres de l'agriculture biologique. Comprend des membres dans de nombreux pays du monde. En ce qui concerne le cacao, la taille et la rusticité des exploitations assurent parfois autant (et à moindre frais) le caractère bio du cacao qu'une certification !



b. Label européen : Le logo bio européen, qui indique l'équivalence des méthodes de production et de contrôle avec la réglementation européenne, est obligatoire depuis juillet 2010 pour tous les produits pré-emballés sur le territoire européen.

3. Fair Trade – Commerce équitable



a. Le label Fairtrade (Max Havelaar), le premier et principal acteur de la labellisation en matière de Commerce équitable, fondé aux Pays-Bas en 1988, sera sans doute rejoint prochainement par d'autres certificateurs suite au développement récent de ce marché.



b. Ecocert, organisme de certification, a mis au point le référentiel ESR (pour des échanges Équitables, Solidaires et Responsables) qui ambitionne d'allier au commerce équitable la durabilité des filières et les principes de culture biologique.



c. World Fair Trade Organization (WFTO) : Organisation Mondiale du commerce équitable : réunit 350 associations, présente dans 70 pays.



d. Fair for Life certifie la responsabilité sociale et le commerce équitable dans l'agriculture, l'industrie et le commerce.



4. **UTZ Certified** : avec son Code de Conduite détaillé, ce programme certifie une production et un approvisionnement durables et offre la traçabilité en ligne en temps réel.

The background features a complex, abstract pattern of swirling, concentric lines in shades of orange, red, and brown. The lines are smooth and fluid, creating a sense of motion and depth. The colors transition from a bright, glowing orange in the center to a deep, dark red and black towards the edges.

CONCLUSION

CHARITÉ BIEN ORDONNÉE...

Le problème des cacaoculteurs d'Afrique de l'Ouest... touche les industries chocolatières du Nord.

Dans pratiquement tous les pays producteurs de cacao (au Sud), on observe des baisses de production. Dans pratiquement tous les pays consommateurs de cacao (au Nord), on enregistre une hausse de la demande. Cette situation offre peut-être une chance étonnante aux habitants de la planète terre, en ce début de 21^{ème} siècle.

Une planète encore très contrastée, entre les pays riches (au Nord) et les pays pauvres (au Sud). Un contraste, certes un peu caricatural, mais qui met en lumière la problématique toujours très complexe du développement. Les Européens en particulier, qui ont une expérience vécue, et pas si lointaine, de la colonisation, savent mieux que quiconque qu'aucune problématique liée au développement ne se résout en un coup de baguette magique. Ils savent que l'on ne peut se concentrer sur les aspects techniques ou organisationnels du progrès, et négliger les aspects humains et relationnels.

Le développement ne réussit que lentement, dans le respect, si difficile à garantir, des bénéficiaires.

Bien sûr, le Nord trépigne. Et en particulier les grands chocolatiers, consommateurs des cargaisons de cacao marchand qui arrivent en vrac au port de Rotterdam ou d'Anvers. Qui va alimenter leurs usines ? Comment garantir les quantités de cacao pour répondre aux demandes des consommateurs ? Ces géants aux pieds en chocolat voient avec inquiétude la production de cacao glisser vers la dépression, résultat d'une rémunération démotivante ristournée aux planteurs et de l'incapacité des pays producteurs de cacao à s'organiser pour les défendre.

Ils ont donc fini par prendre le taureau par les cornes.

Seront-ils plus efficaces que les programmes des Nations Unies ou de l'Union européenne ? L'avenir le dira. Des fonds considérables rassemblés par l'industrie et parfois par de prestigieux donateurs, se consacrent délibérément au rétablissement durable d'un secteur agricole en perte de vitesse. Focalisées sur les deux pays-clés du cacao marchand, la Côte d'Ivoire et le Ghana, ces initiatives visent à conjurer la menace d'une crise sérieuse de la production chocolatière. Charité bien ordonnée commence par soi-même ? Nous assistons à une tentative de sauvetage, non seulement d'un large secteur de l'agriculture africaine, mais aussi de toute une industrie des pays consommateurs.

LES ORGANISMES QUI INTERVIENNENT DANS LA QUESTION DU CACAÛ

ICCO	International Cocoa Organisation	Organisation des Nations Unies rassemblant les pays producteurs et consommateurs de cacao
WCF	World Cocoa Foundation	Fondation privée finançant de nombreux programmes pour favoriser la culture durable du cacao
ICI	International Cocoa Initiative	Créée en 2002 pour travailler avec l'industrie du cacao, en partenariat avec la société civile, les syndicats et les gouvernements, en vue d'éliminer le travail des enfants et le travail forcé de la production cacaoyère. Elle est financée par l'industrie du chocolat
ILO IPEC	International Labour Organization International Programme on the Elimination of Child Labour	Programme international pour l'élimination du travail des enfants – fait partie de l'Organisation Internationale du Travail OIT. Créé en 1992
ICA	International Confectionery Association	Lobby international des confiseurs pâtisseries, représente 3000 membres dans 30 pays.
FCC	International Federation of Cocoa Commerce	Organisation privé qui représente tous les domaines de la filière cacao. Basée à Londres.
ECA	European Cocoa Association	Regroupe les principales sociétés actives dans le cacao eu Europe : 2/3 des broyeurs, 50 % des chocolatiers industriels et environ 40 % de la production mondiale de liqueur, de beurre et de poudre de cacao.
COPAL	Intergovernmental Organization of cocoa producing countries	Créée en 1962 à Abidjan. Elle compte 10 Etats membres : Brésil, Cameroun, Cote d'Ivoire, République Dominicaine, Gabon, Ghana, Malaisie, Nigéria, Sao tome et Principe, Togo
CAOBISCO		Rassemble les fabricants européens de chocolat, de biscuits et de confiserie en Europe. Basée à Bruxelles.
OICC	Organisation interafricaine du Cacao et du Café	Compte 25 pays membres
ICVF	International Cocoa Verification Board	Une organisation sans but lucratif qui tente d'encadrer la lutte contre le travail des enfants dans les cultures cacaoyères.

SOURCES

Bibliographie

- Rapport Annuel ICCO 2008/2009
- Michel Barel, «Du cacao au chocolat, l'épopée d'une gourmandise», Editions Quae.
- Juan C. Motamayor, Philippe Lachenaud, Jay Wallace da Silva e Mota, Rey Loor, David N. Kuhn, J. Steven Brown et Raymond J. Schnell, « Geographic and Genetic Population Differentiation of the Amazonian Chocolate Tree (Theobroma cacao L) », dans PLoS ONE, vol. 3, no 10, 2008
- Le cacaoyer – Guy Mossu, Maison-neuve et Larose, 1990
- Les méfaits du libéralisme sur les marchés agricoles, Léo Battino, L'Harmattan – 2006
- Agriculture en Afrique Tropicale, Direction Générale de la coopération Internationale, Bruxelles - 2001

Sites utiles

- ICCO
- International Federation of Cocoa Commerce: www.cocoaederation.com
- European cocoa Association: <http://www.eurococoa.com>
- Ghana Cocoa Board www.cocobod.gh/
- Bourse du café et du cacao en Côte d'Ivoire www.bcc.ci
- Agritrade, Centre technique de la Coopération Agricole et Rurale ACP-EU agritrade.cta.int
- Max Havelaar : www.maxhavelaar.be
- Le site de Barry-Callebaut, avec des vidéos illustrant le travail dans les cacaoyères. www.barry-callebaut.com

- Cargill <http://www.cargillcocoachocolate.com>
- World Cocoa Foundation www.worldcocoafoundation.org
- Site web de l'industrie européenne du chocolat pour lutter contre le travail des enfants dans les exploitations cacaoyères www.cacaofarming.org.uk
- Développé par Belcolade, un site pour comprendre comment les arômes se combinent www.chocolatefoodpairing.com
- Cacao en Chocolade online – Site internet multilingue développé par les industries du chocolat des Pays Bas pour la formation de leurs collaborateurs. www.cacaochocolade.nl

TRADE FOR DEVELOPMENT CENTRE

Le Trade for Development Centre est un programme de la CTB (l'Agence belge de développement) pour la promotion d'un commerce équitable et durable avec les pays en voie de développement.

Les 3 axes de travail du Centre

> Centre d'expertise

C'est le centre d'expertise sur les thématiques d'aide au commerce, commerce équitable et commerce durable.

Collecte, analyse et production d'information (enquêtes d'opinion auprès des consommateurs, études de marchés,...)

Animation d'un groupe de travail au sein de la plate-forme d'appui au secteur privé « Entreprendre pour le développement ».

> Appui aux producteurs

Le Trade for Development Centre est un outil d'appui aux organisations de producteurs.

Il soutient les producteurs marginalisés, les micros et petites entreprises ainsi que les projets d'économie sociale inscrits dans des dynamiques de commerce équitable et durable.

Renforcement des capacités organisationnelles, techniques et productives Transmission d'informations pertinentes (sur les marchés, les certifications disponibles,...).

> Sensibilisation

Le Centre met en place des campagnes de sensibilisation à destination des consommateurs (Semaine du commerce équitable), des acteurs économiques et des pouvoirs publics belges.

BUILDING A FAIR WORLD

**CTB - AGENCE BELGE DE DÉVELOPPEMENT
TRADE FOR DEVELOPMENT CENTRE**

**RUE HAUTE 147
1000 BRUXELLES
T +32 (0)2 505 19 35
WWW.BTCCTB.ORG
WWW.BEFAIR.BE**

**LA COOPÉRATION
BELGE AU DÉVELOPPEMENT .be**