

# FILIERE CACAO

## I-DESCRIPTION

La filière cacao reste l'une des filières clés de l'économie ivoirienne par sa forte contribution largement à l'essor de l'économie ivoirienne (avec le café, 15% à la formation du Produit Intérieur Brut de près de 40% des recettes d'exportation du pays). Elle fait vivre environ 6 000 000 de personnes. La Côte d'Ivoire est 1<sup>er</sup> producteur mondial de cacao depuis plus de 20 ans et participe à hauteur de 40% à la production mondiale de cacao.

### 1- Evolution des productions

Le cacao est produit sur l'ensemble de la zone forestière, c'est –à-dire les zones Est, Sud-Est, Sud-Ouest, Centre-Ouest et Ouest.

### 2- Organisation de la filière

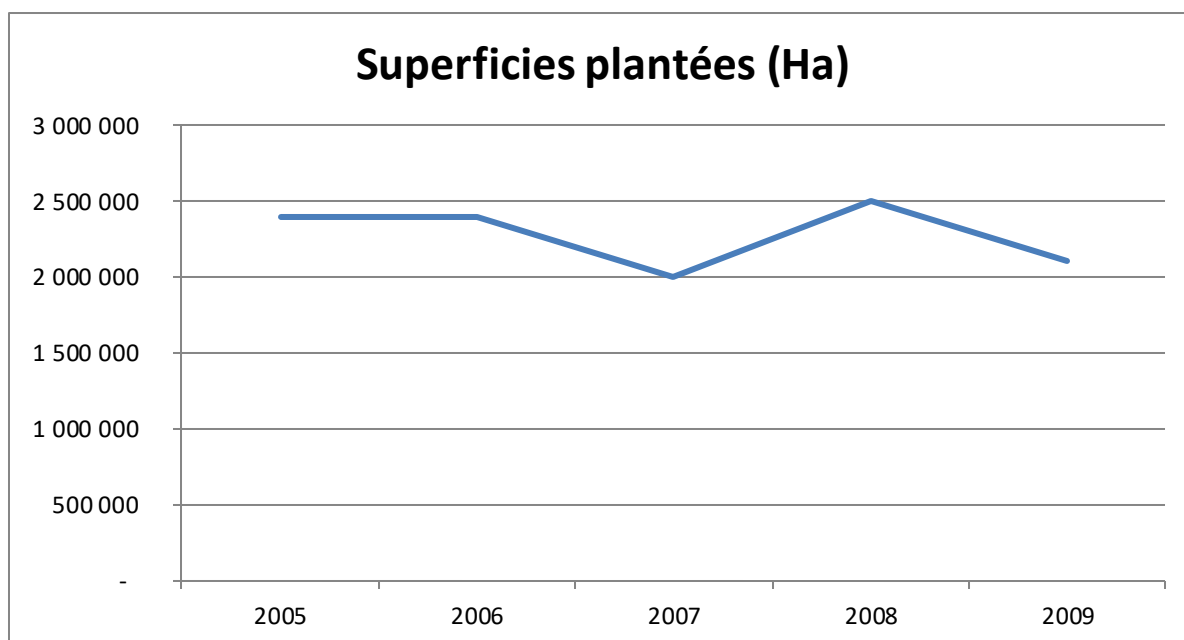
Les acteurs principaux de la filière sont les producteurs (environ 600 000) et leurs principales organisations, les acheteurs-exportateurs et leurs groupements, la structure de gestion de la filière (Conseil du Café et du Cacao).

## II-PERFORMANCES

Le Centre National de Recherche Agronomique a mis en œuvre une nouvelle variété, le « cacao Mercedes », à haut rendement et qui produit à partir de 18 mois avec deux à trois tonnes par hectare/saison.

### 1- Evolution des superficies

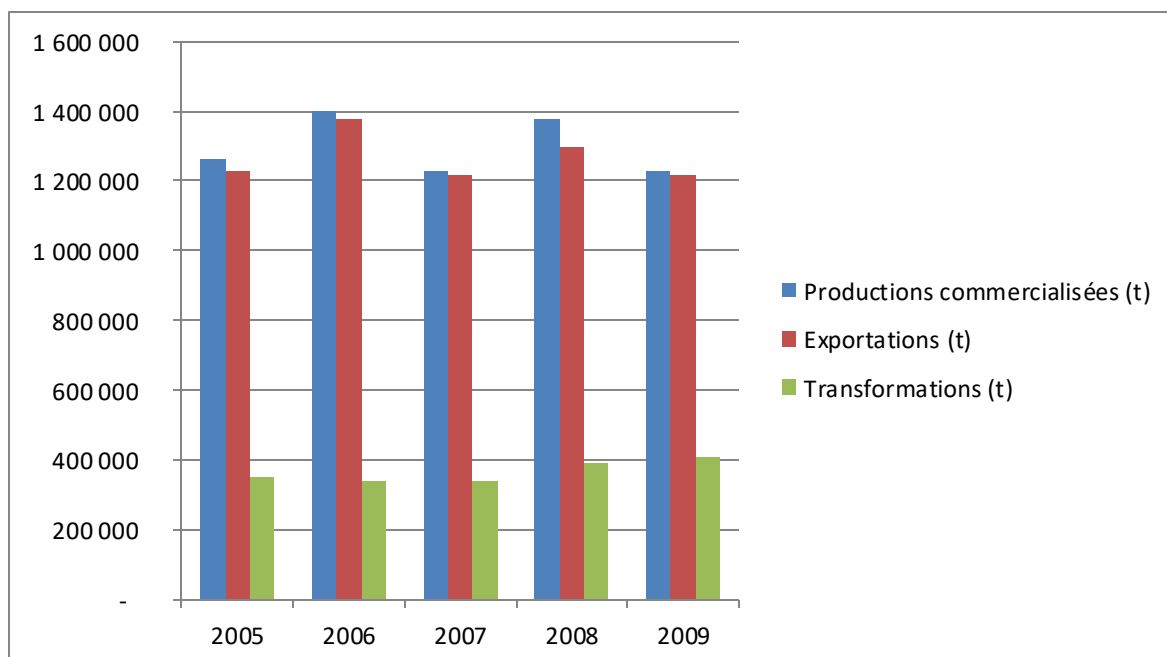
Les superficies plantées concernent aussi bien les parcelles en production que celles portant les jeunes plants.



Source : CCC

## 2- Evolution de la production

Depuis la campagne 1995/1996, la production nationale a franchi le seuil de 1 000 000 tonnes de fèves et semble plafonner depuis le début des années 2000 autour de **1,3 millions de tonnes**



Source : CCC

### 3- Typologie des exploitations

Les exploitations sont généralement de taille moyenne comprise entre 3 ha et 5 ha et de type familial avec un rendement moyen de **550-600 kg/ha**.

## III-TRANSFORMATION

Quatre industries (SACO, UNICAO, CEMOI, CARGILL) transforment entre 20 et 30% de la production nationale de cacao (pâte, poudre et beurre) contre un objectif de 50%.

## IV-COMMERCIALISATION

En début de chaque campagne du cacao, le prix d'achat au producteur du kilogramme de cacao est fixé par l'Etat (prix indicatif). Malheureusement les acheteurs ou les pisteurs pratiquent d'autres prix qui représentent les prix réels payés aux producteurs (prix au producteur).

La collecte du cacao est assurée par :

- Les coopératives (20% de la production)
- Les exportateurs (15% de la production)
- Les traiteurs (65% de la production)

La commercialisation extérieure du cacao est assurée par les exportateurs agréés par l'Etat ou multinationales de Négoces. Ils effectuent le contrôle de qualité au déchargement en fonction du taux de grainage, du nombre de fèves pour 100 g de produit, de l'humidité, du moisi et du taux d'acidité.

## V-ANALYSE PROSPECTIVE

### 1- Forces

- Les résultats de la recherche sur la filière
- La bonne maîtrise de la commercialisation extérieure
- La maîtrise des bonnes pratiques
- L'existence d'un bon dispositif d'encadrement

### 2- Faiblesses

- La qualité des fèves ne respectant pas la norme internationale et entraînant des décotes à l'exportation
- La faible productivité
- La non maîtrise de la commercialisation intérieure
- La faible organisation des producteurs

### **3- Menaces**

- Le vieillissement des vergers (âge moyen 20 ans)
- Le swollen shoot

### **4- Opportunités / enjeux**

Mise en œuvre de la nouvelle réforme visant à garantir un prix rémunérateur aux producteurs.

## **VI-PERSPECTIVES**

### **1- Actions déjà menées par le Gouvernement**

- Mise en œuvre du Programme de vente anticipée à la moyenne (PVAM)

Il s'agit de vendre à des prix attractifs la production nationale un an avant la récolte sous le format d'une commande passée à l'international. Ce type d'opération permettra de stabiliser à l'avance les prix et de garantir un prix unique d'achat.

- Mise en place d'une plate-forme des PPP
- Actions des Partenaires privés
  - 1 – Plan cacao de Nestlé
  - 2 – Cacao durable de Mars Inc.
  - 3 – Action de certification de GIZ

### **2- Intervention spécifiques envisagées dans le PNIA**

- Réhabiliter 3 champs semenciers ;
- Appuyer l'installation de pépiniéristes privés ;
- Vulgariser les hybrides de cacao Mercédès ;
- Mettre en place un projet de renouvellement des vergers de cacaoyers ;
- Installer des unités pilotes de valorisation des sous-produits du cacao ;

- Apporter un appui institutionnel au programme 2QC dans la filière café-cacao ;
- Apporter un appui institutionnel et technique aux agro-industriels qui font la promotion des référentiels privés de certification ;
- Encadrer les initiatives privées de certification.