



LA PROBLEMATIQUE DE LA QUALITE DU CACAO IVOIRIEN

Sur instruction du Président de la République et pour satisfaire une promesse faite au monde paysan, le Gouvernement ivoirien a décidé d'une nouvelle réforme de la commercialisation du café et du cacao.

La mise en œuvre de cette réforme est entrée dans sa phase opérationnelle depuis le 03 Octobre 2012. De nouvelles mesures et un nouveau mécanisme de commercialisation intérieure du café et du cacao ont été adoptés pour réguler d'une part, l'aspect commercial de la réforme et d'autre part, optimiser et garantir des revenus réguliers aux producteurs.

Comment, dans le cadre de cette nouvelle réforme, la Côte d'Ivoire s'emploie-t-elle à résoudre les problèmes de la qualité de son cacao ?

Quel est le dispositif élaboré pour améliorer la qualité du cacao ivoirien ?

Que peut-on dire de la qualité du cacao ivoirien sur le marché international un mois après le début de la campagne 2012-2013 ?

Une stratégie a été conçue lors de la réforme de la filière café-cacao pour la contribuer à la résolution de la problématique de la qualité. Il a été question de définir des politiques d'actions aux trois niveaux suivants:

1. Au niveau de la production;
2. Au niveau de la commercialisation intérieure;
3. Au niveau des entrées-usines et à l'exportation.

I- AU NIVEAU DE LA PRODUCTION

L'amélioration de la qualité du cacao est l'un des axes stratégiques majeurs du programme de développement durable de la cacaoculture en Côte d'Ivoire. Ce Programme qui vise l'amélioration de la productivité (Quantité=Q), de la qualité (Qualité=Q) et des revenus, et qui va induire la création de richesse (Croissance = C) est dénommé «2 QC »

Dans le cadre de ce programme, la mise en œuvre des activités visant à l'amélioration de la qualité se décline en deux actions :

- l'encadrement et la formation des producteurs ;
- la distribution de semences améliorées et de produits phytosanitaires aux producteurs.

❖ **L'encadrement et la formation des producteurs**

La formation et l'encadrement des producteurs sont exécutés par l'Agence Nationale d'Appui au Développement Rural (ANADER). Cette activité vise à transférer aux producteurs les techniques de régénération et de replantation du verger, de lutte contre les maladies et ravageurs, de récolte et traitement post-récolte. Elle est réalisée en étroite collaboration avec le Centre National de Recherche Agronomique (CNRA), qui fournit les technologies à diffuser aux producteurs.

Pour ce faire, le Conseil du café-cacao a délégué la maîtrise d'ouvrage de cette activité au Fonds Interprofessionnel pour la Recherche et le Conseil Agricole (FIRCA) qui assure la supervision des activités réalisées par le CNRA et l'ANADER.

Le transfert de technologies aux producteurs se fait à travers les outils de formation tels que les Champs-Ecoles- Paysans (CEP). Le CEP est une classe sans murs installés dans des plantations choisies à cet effet et dans lequel les différents modules de formation sont dispensés à une trentaine de producteurs. Ce sont à ce jour, plus de 500 champs-écoles qui ont été créés par l'ANADER.

Des actions d'information et de sensibilisation sur la qualité du produit, qui viennent en appui des formations dispensées au champ, sont également menées dans les villages en direction des producteurs.

Parallèlement à ces activités, des structures intervenant dans la certification du cacao (UTZ, Rainforest, ...) participent activement à la sensibilisation et à l'encadrement des producteurs pour la production d'un cacao de bonne

qualité. Une harmonisation de toutes ces interventions est prévue au sein de la plateforme de partenariat public-privé (PPPP), initiée par le Conseil du Café-Cacao.

❖ **La distribution de produits phytosanitaires aux producteurs**

Les bonnes pratiques culturales recommandent la lutte contre les ravageurs des cacaoyers par des méthodes telles que l'utilisation des produits agro-pharmaceutiques. Le traitement phytosanitaire des plantations est déterminant pour l'obtention d'un cacao de bonne qualité.

Pour la campagne 2012-2013, ce sont des insecticides pour traiter 660.000 hectares et des fongicides pour le traitement de 225.000 hectares. Ces produits phytosanitaires sont distribués aux producteurs pour le premier traitement du verger cacaoyer.

❖ **La distribution de semences améliorées du CNRA aux producteurs**

Dans le but d'assurer la régénération et la réhabilitation cacaoyère, le Conseil du Café-Cacao met à la disposition des producteurs des semences améliorées de cacao issues des champs semenciers du CNRA. L'utilisation d'un matériel végétal de qualité contribue inéluctablement à l'amélioration de la qualité du produit marchand.

A cet effet, le Conseil du Café-Cacao a renforcé les capacités de production de semences du CNRA en vue d'augmenter l'offre de semences. Pour la campagne 2012-2013, ce sont 23.000 hectares, sous forme de cabosses et 10.000 hectares, sous forme de fèves qui sont distribués gracieusement aux producteurs de cacao.

II - AU NIVEAU DE LA COMMERCIALISATION INTERIEURE

❖ La distribution de sacs brousse en jute

L'emballage participe à l'amélioration de la qualité du cacao. C'est la raison pour laquelle, le Conseil du Café-Cacao interdit formellement l'utilisation des sacs non jute pour la collecte du cacao. Il a donc décidé de mettre chaque année à la disposition des acteurs intervenant dans la commercialisation intérieure du cacao, plus de 6.000.000 sacs brousse en jute.

❖ La codification des acteurs de la commercialisation

Le Conseil du Café-Cacao procède chaque année à :

- l'agrément des acheteurs avec l'identification de leurs pisteurs ;
- l'identification des centres d'achat des exportateurs et des magasins des acheteurs et des coopératives;
- l'identification des coopératives.

Pour la campagne 2012-2013, nous avons à ce jour:

- 426 acheteurs agréés et codifiés;
- 2220 coopératives agréées et codifiées;
- 92 centres d'achats des exportateurs codifiés.

Chaque acteur possède un code. Cette disposition permet de mieux contrôler les différents flux commerciaux et éventuellement, d'apporter des solutions efficaces et durables pour l'amélioration de la qualité du produit, en cas de défaillance.

❖ Le dispositif de contrôle qualité bord- champ

Un dispositif visant à assurer une sensibilisation permanente et un contrôle de la qualité du produit prenant en compte les activités post-récolte a été mis en place.

Le Conseil du Café-Cacao a déployé du personnel sur l'ensemble de la zone de production. Plus de 1000 agents dédiés au contrôle « qualité-prix » sont mis à contribution pour la sensibilisation et le contrôle de la qualité et du respect du prix du cacao. Ces agents sont équipés d'engins motorisés et ont bénéficié d'une formation à cet effet.

Il s'agit pour ces agents de sensibiliser et d'encadrer au quotidien les producteurs et les autres acteurs de la filière en leur présentant les bonnes pratiques de fermentation, de séchage, de tri et de stockage du produit. Ces agents sont chargés de diffuser le prix garanti aux producteurs et de faire respecter la procédure de commercialisation intérieure. Cette procédure exige :

- la délivrance d'un reçu d'achat à tout vendeur de produit au niveau bord- champ ;
- la tenue d'un registre des opérations commerciales ;
- la délivrance d'un connaissance précisant l'origine du produit et les références du fournisseur de chaque cargaison.

Les agents du Conseil du Café-Cacao effectuent de manière permanente des contrôles de la qualité du produit dans les magasins des coopératives et des acheteurs agréés.

Ce dispositif permet une meilleure traçabilité des achats de cacao au niveau bord-champ et facilite la sensibilisation et le renforcement des capacités des acteurs défaillants.

❖ La réhabilitation des pistes de desserte agricole

L'évacuation du cacao lorsqu'il s'effectue dans de bonnes conditions influence positivement l'obtention d'un cacao marchand de bonne qualité. Un des facteurs limitant dans cette évacuation est le mauvais état des pistes de desserte agricole.

Le Conseil du Café-Cacao, à travers le Fonds d'Investissement en Milieu Rural (FIMR) procède chaque année, à la réhabilitation des pistes rurales.

Pour cette campagne 2012-2013, le Conseil du Café-Cacao a décidé de réhabiliter :

- 5800 Km de pistes de desserte agricole, en programme ;
- 2500 Km, en programme normal.

III- AU NIVEAU DE L'ENTREE-USINE ET DE L'EXPORTATION

❖ Au niveau de l'entrée- usine

La présence du Conseil du Café-Cacao au niveau de l'entrée-usine a pour objectifs principaux d'enregistrer systématiquement toutes les livraisons de produits et de contrôler leur qualité.

L'enregistrement des données s'effectue par un système informatique dénommé : Système Autonome et Intégré de Gestion des Informations Commerciales à l'entrée-usine (SAIGIC).

Toutes les usines de conditionnement ou de transformation et tous les sites d'embarquement sont connectés au siège du Conseil du Café-Cacao.

Le dispositif du SAIGIC comprend :

- l'agent peseur du Conseil du café-cacao qui assure l'enregistrement automatique du poids et des informations commerciales relatives à chaque livraison ;
- le concessionnaire qualité indépendant agréé par le Conseil du Café-Cacao qui assure le contrôle de la qualité des produits ;
- le fournisseur du produit qui peut être une coopérative, un acheteur ou un centre d'achat d'un exportateur. Le fournisseur doit être préalablement enregistré et codifié dans les bases de données du Conseil du Café-Cacao ;
- L'usinier, propriétaire de l'usine de conditionnement ou de transformation ;
- L'exportateur qui achète le produit aux fins de l'exportation.

Tous les exportateurs et toutes les usines sont aujourd'hui codifiés pour une meilleure traçabilité de toutes les opérations de commercialisation.

L'interaction entre le dispositif de contrôle des prix et de la qualité au niveau bord-champ et le Système Informatique de Suivi des Opérations Commerciales (SAIGIC) permet de garantir la qualité du cacao marchand tout en améliorant le label Côte d'Ivoire.

Le Conseil du Café-Cacao a ainsi mis en place un système de communication entre les différents maillons de la chaîne commerciale qui permet de signaler tous les cas de fraude ou de livraison de produits de mauvaise qualité.

Les violations des consignes et des normes, sont systématiquement traitées selon une table des sanctions qui va de la sensibilisation aux poursuites judiciaires.

❖ **Au niveau de l'export**

A ce stade, des concessionnaires qualifiés agréés procèdent au contrôle systématique de la qualité du produit à l'export et délivrent un bulletin de vérification (BV) pour les produits conformes et un bulletin d'analyse (BA) pour les produits non conformes.

En outre, les agents du Conseil du Café-Cacao effectuent des vérifications de la qualité du produit lors de l'emportage. Pour ce faire, ils assistent à l'emportage et à l'embarquement du produit.

Il faut noter que les normes de qualité appliquées en Côte d'Ivoire sont les normes nationales (Grade 1 et Grade 2). Tous les produits sous grade sont orientés vers les usines de transformation.

CONCLUSION

Le Conseil du Café-Cacao a abordé la problématique de la qualité de manière globale. Le dispositif mis en place pour l'amélioration de la qualité part du niveau bord-champ jusqu'à l'embarquement.

Ce dispositif permet d'assurer la traçabilité des transactions commerciales, mais aussi de veiller au respect du prix et de la qualité du cacao tout au long du processus.

Depuis l'ouverture de la campagne, et à partir des témoignages des exportateurs, nous sommes en mesure de dire que la qualité du cacao produit en Côte d'Ivoire s'améliore.

En effet, les premiers résultats obtenus donnent du cacao bien séché et bien trié livré par les paysans au niveau des usines de conditionnement et de transformation.

Le cacao arrive bien séché à l'usine avec un taux moyen de moisie de 3,5%, un taux moyen d'ardoisé de 4,4% et un taux moyen de défauts de 3,6%. Ces résultats donnent un classement très proche du Grade 1, qui est le premier niveau de qualité du cacao.

Grâce à la nouvelle réforme sur la commercialisation et au regard des premiers résultats obtenus sur le terrain, la Côte d'Ivoire, premier producteur mondial de cacao, est sur la voie de relever le défi de la production de cacao de bonne qualité.