

# Note de synthèse



## 1. Contexte et principaux enjeux

### 2. Récents développements

Développements mondiaux en 2013/14

Développements dans le secteur du cacao d'Afrique de l'Ouest et centrale en 2013/14

Développements dans le secteur du cacao des pays ACP des Caraïbes en 2013/14

Développements dans le secteur du cacao des pays ACP du Pacifique en 2013/14

### 3. Implications pour les pays ACP

Veiller à ce que les problèmes de fixation des prix soient abordés dans les dialogues avec les multinationales sur la durabilité de la production de cacao

Desservir plus efficacement les marchés de niche à plus forte valeur ajoutée

Se conformer aux exigences des processus de production

Concentrations de cadmium et exigences en matière de sécurité des denrées alimentaires pour le cacao

## Secteur du cacao

### 1. Contexte et principaux enjeux

Les producteurs ACP sont les leaders mondiaux de la production de cacao, laquelle est concentrée en Afrique de l'Ouest et centrale, le cacao fin/aromatisé étant produit dans les Caraïbes et le Pacifique. Malgré des plans ambitieux visant à développer la production de cacao dans les pays non ACP, ceux-ci sont peu susceptibles à court terme de disputer le rôle dominant joué par les producteurs ACP.

*« Les producteurs ACP sont les leaders mondiaux de la production de cacao »*

Après une nette chute des prix en 2012 et une lente reprise en 2013, les prix du cacao ont augmenté de manière presque constante jusqu'en juillet 2014. Initialement, les aléas climatiques en Afrique de l'Ouest ont créé un climat d'incertitude quant aux approvisionnements de cacao, mais la production s'est rétablie par la suite. Néanmoins, la disponibilité future des fèves de cacao pose encore et tou-

jours question, étant donné la demande des marchés émergents et la consommation croissante européenne.

Pour répondre à cette demande mondiale en hausse, les grands acteurs du secteur du cacao et du chocolat s'impliquent davantage à chaque étape de la chaîne de valeur, afin de renforcer la production de cacao dans les principaux pays producteurs d'Afrique de l'Ouest et centrale, en Indonésie et ailleurs. Par ailleurs, la pression pour une production de cacao répondant aux exigences de durabilité de plus en plus rigoureuses ne fait que s'accroître. On en veut pour preuve la vive impatience manifestée en cas d'absence de progrès visible. La question du renouvellement intergénérationnel de la communauté de production du cacao en Afrique de l'Ouest reste un sujet de préoccupation. En outre, les bénéfices économiques nets revenant aux producteurs de cacao suscitent de fortes inquiétudes, les règlements sanitaires et

phytosanitaires (SPS) et les exigences en matière de sécurité des denrées alimentaires aggravant le défi posé.

## 2. Récents développements

### Développements mondiaux en 2013/14

#### Production

Après un déclin en 2012/13, la production mondiale de cacao devrait enregistrer une hausse importante de 5,9 % au cours de l'année 2013/14. La production s'est accrue dans les deux plus grands pays producteurs de cacao, à savoir la

Côte d'Ivoire et le Ghana, mais a stagné au Nigeria et affiché des résultats moins bons que prévu au Cameroun.

La production en Équateur a enregistré la plus forte augmentation, celle-ci étant maintenant équivalente à la production du Cameroun. Le Brésil a également connu une forte croissance, mais à destination de sa consommation intérieure.

La plus forte augmentation de la production est cependant attendue en Papouasie-Nouvelle-Guinée (PNG) – un producteur de cacao de première qualité destiné à un marché de niche – qui retrouve les niveaux de production de 2011/12.

L'Indonésie, pour sa part, a connu la saison la plus décevante de la dernière décennie, malgré des investissements

publics de plus de 350 millions \$US et des investissements majeurs réalisés par des multinationales dans l'augmentation de la capacité de broyage de cacao.

*« Il y a un intérêt croissant des investisseurs pour le développement d'une production de cacao dans de grands domaines »*

Une autre tendance apparue en 2013/14 était l'intérêt croissant des investisseurs pour le développement d'une production de cacao dans de grands domaines afin de tirer profit du déficit de production émergent. D'après le site web *Agrimoney.com*, en supposant un prix du cacao de 2 700-2 800 \$US par tonne, « certains opérateurs parlent de marges de profit "très élevées" (...) jusqu'à 66 % à maturité ».

Tableau I : Production mondiale de fèves de cacao, 2011-2014

	2011/12		2012/13 (estimations)		2013/14 (prévisions)	
	Milliers de tonnes	%	Milliers de tonnes	%	Milliers de tonnes	%
<b>Afrique</b>	<b>2 919</b>	<b>71,5</b>	<b>2 820</b>	<b>71,5</b>	<b>2 942</b>	<b>71,7</b>
Cameroun	207		225		210	- 6,6
Côte d'Ivoire	1 486		1 449		1 550	+ 6,9
Ghana	879		835		870	+ 4,2
Nigeria	235		225		220	- 2,2
Autres	113		86		92	
<b>Amériques</b>	<b>655</b>	<b>16</b>	<b>626</b>	<b>15,9</b>	<b>666</b>	<b>16,2</b>
Brésil	220		185		200	+ 8,1
Équateur	198		192		210	+ 9,3
Autres	237		249		256	
<b>Asie et Océanie</b>	<b>511</b>	<b>12,5</b>	<b>496</b>	<b>12,6</b>	<b>496</b>	<b>12,1</b>
Indonésie	440		420		410	- 2,3
Papouasie-Nouvelle-Guinée	39		36		40	+ 11,1
Autres	33		40		46	
<b>Total mondial</b>	<b>4 085</b>	<b>100</b>	<b>3 942</b>	<b>100</b>	<b>4 104</b>	<b>100</b>

Source : ICCO, Quarterly Bulletin of Statistics, avril 2014.

*Agrimoney.com* identifie une série de nouveaux plans d'investissement dans la production de cacao basée sur les grands domaines, parmi lesquels :

- un investissement d'Agriterra dans une plantation de 4 000 hectares en Sierra Leone ;
- une expansion de la production dans la plantation de ROIG Agro-Cacao de 3 000 hectares en République dominicaine ;
- une extension à 8 000-9 000 hectares du domaine d'Agro-Nica Holdings au Nicaragua ;
- des projets de 3 000-4 000 hectares de production combinée de bois dur et de cacao dans le domaine de United Cocoa au Pérou ; et
- une série de nouveaux investissements non spécifiés en Afrique et en Indonésie (voir article *Agritrade* « [Tendances prospectives dans la localisation de la production mondiale de cacao](#) », 25 juillet 2014).

### Demande

Bien que la principale préoccupation en 2012/13 ait été l'impact des mesures de réforme de la Côte d'Ivoire sur la

production, en 2013/14, la grande inquiétude avait trait aux mauvaises conditions climatiques, en particulier en Afrique de l'Ouest.

*« Pour la deuxième année consécutive, les broyages au niveau mondial devraient dépasser la production mondiale »*

Pour la deuxième année consécutive, les broyages au niveau mondial devraient dépasser la production mondiale, avec une augmentation annuelle estimée à 2,7 % pour 2013/14. Toutefois, l'augmentation de la capacité de broyage en Afrique, en Indonésie et d'autres pays de l'hémisphère Sud implique que les chiffres en matière de broyage ne reflètent plus nécessairement les tendances de la consommation par région.

D'après Euromonitor International, les ventes mondiales de confiserie au chocolat auraient enregistré une hausse de 2,1 % en 2013, pour atteindre un volume record de 7,3 millions de tonnes, après avoir gagné 2 % en 2012. Les ventes en Chine ont doublé sur ces 10 dernières années, et devraient augmenter de 6,9 % pour atteindre un volume record de 193 100 tonnes en 2013 et progresser encore de 6,6 % en 2014.

En Inde, d'après TechSci Research, la consommation de chocolat par habitant est passée de 40 grammes en 2008 à 120 grammes en 2013. L'industrie chocolatière indienne devrait croître à un taux annuel moyen de 23 % en termes de volume et de 18 % en termes de valeur entre 2013 et 2018, le chocolat noir étant de plus en plus privilégié par rapport au chocolat au lait et blanc. L'introduction d'ingrédients médicinaux et biologiques dans la fabrication du chocolat suscite de nouvelles tendances de consommation en Inde.

Dans d'autres économies émergentes telles que le Brésil, la consommation a augmenté de 5 % par an ces dernières années, dépassant la croissance annuelle mondiale moyenne de 2 %.

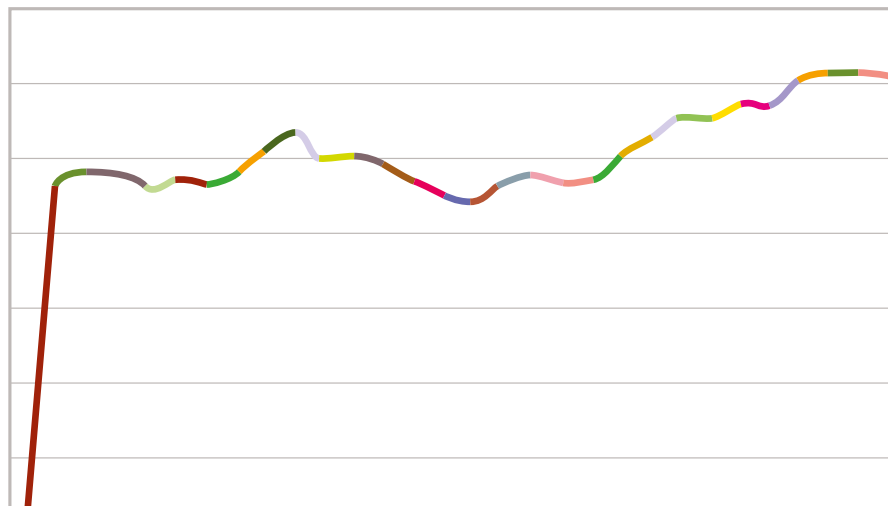
Toutefois, malgré cette hausse de la demande dans les économies émergentes et la stagnation de la consommation par habitant dans l'UE, l'Europe de l'Ouest et les États-Unis continuent de dominer la consommation de chocolat. Alors que les broyages de cacao européens avaient commencé à se rétablir au deuxième trimestre de 2013 (+ 6,1 %), cette croissance a été instable, retombant à 0,4 % au premier trimestre de 2014. Aux États-Unis, en 2013, les broyages ont augmenté de 7,5 %, soit la croissance la plus rapide en trois ans.

Tableau II : Estimation de la situation du marché mondial du cacao pour 2012-2014 (en milliers de tonnes)

	Octobre-septembre 2012/13		Octobre-septembre 2013/14	
	Estimation précédente	Estimation révisée	Estimation précédente	Estimation révisée
Production mondiale	4 075	3 929	4 104	4 162
Broyages mondiaux	3 948	4 083	4 178	4 195
Excédent/déficit	86	- 193	- 115	- 75
Stocks finaux	1 838	1 640	1 547	1 565
Ratio stocks/broyages	46,6	40,20	37	37,3

Source : ICCO, Quarterly Bulletin of Statistics, 30 mai 2014.

Figure 1: Cocoa monthly prices January 2012 – May 2014 (US\$/t)



Source: ICCO and Commodity Africa

### Prix

Bien que les prix moyens du cacao aient démarré assez bas en 2013, d'après les données de broyage et de consommation en Europe et en Amérique du Nord, le rebond de la demande européenne et américaine dans le courant de l'année a engendré une forte hausse des prix du beurre de cacao (les prix du beurre sont calculés en fonction d'un ratio des prix des fèves dans les contrats à terme à la bourse de Londres), pendant que les fabricants de chocolat reconstituaient leurs stocks. Les prix du beurre de cacao ont plafonné à 7 000 \$US la tonne au second semestre de 2013, pour atteindre un ratio 2,6 fois supérieur au prix des fèves de cacao, qui était à son niveau le plus haut sur cinq ans.

*« Les prix du cacao en 2013 ont dépassé ceux de la plupart des autres denrées sur les marchés à terme ce qui a continué en 2014 »*

Ceci a été accentué par la demande croissante de l'Asie pour du chocolat haut de gamme et, par voie de conséquence, pour du beurre de cacao. Un écart croissant s'est ainsi creusé entre

les prix du beurre de cacao et ceux de la poudre de cacao, les prix de cette dernière chutant.

En conséquence, en 2013, les prix du cacao ont dépassé ceux de la plupart des autres denrées sur les marchés à terme, avec des prévisions de conditions météorologiques déplorables et le débat continu sur un déficit d'approvisionnement mondial de cacao à court et long terme. Cette tendance et les craintes associées ont persisté tout au long de 2014, une deuxième année déficitaire consécutive en 2013/14 étant anticipée. En mars 2014, les marchés à terme du cacao ont atteint un niveau record sur les 2,5 dernières années de 3 039 \$US la tonne, face à la menace du phénomène climatique El Niño.

Bien que les prix plus élevés au cours des 12 mois jusque juin 2014 aient été davantage le reflet d'une offre serrée à court terme du fait des aléas climatiques en Afrique de l'Ouest (plus particulièrement en Côte d'Ivoire et au Ghana), les entreprises restent profondément inquiètes quant à la disponibilité à long terme du cacao, ce qui suggère des prix soutenus sur le long terme.

Les programmes publics, ainsi que les projets et initiatives des entreprises dans les pays producteurs, prennent généralement plus de temps à engendrer des hausses de production qu'initialement prévu. La lenteur des progrès réalisés à ce jour pour doper la production a été soulignée lors de la Conférence mondiale sur le cacao de juin 2014, organisée à Amsterdam, l'accent étant mis sur la nécessité non seulement de consentir des efforts plus collectifs, mais aussi de disposer de meilleurs outils pour surveiller les résultats.

*« Les producteurs de cacao n'obtiennent que 5 % du prix de détail d'une barre de chocolat »*

Les cultivateurs de par le monde ont réclamé des équipements et intrants agricoles nouveaux et en quantité plus importante pour augmenter les rendements, ainsi que de meilleurs prix pour les fèves de cacao. Les représentants de l'Organisation internationale du cacao (ICCO) ont souligné que les producteurs de cacao n'obtiennent que 5 % du prix de détail d'une barre de chocolat (entre 7 et 10 % d'après d'autres analystes), par opposition aux 45 % qui reviennent à la vente au détail. Les fabricants de chocolat affirment que cela reflète le rôle limité joué par le cacao dans le coût final du produit, puisque les barres de chocolat contiennent aussi du lait, des noisettes et toute une série d'autres ingrédients. Avant la vente au détail, les coûts de conditionnement, de publicité et de distribution doivent tous être couverts. Les fabricants de chocolat et d'autres utilisateurs de produits dérivés du cacao font valoir que le fonctionnement des marchés à terme permet à l'équilibre de l'offre et de la demande de fixer les prix du cacao de manière satisfaisante.

Cependant, les producteurs remettent de plus en plus ce système en question, le nombre alarmant d'agriculteurs



abandonnant la production de cacao en Afrique de l'Ouest étant jugé comme une preuve du manque de durabilité des mécanismes actuels de formation des prix. Le directeur exécutif de l'ICCO, Jean-Marc Anga, a souligné lors de la Conférence mondiale sur le cacao de juin 2014 qu'un objectif raisonnable d'augmentation de la production à 5,5 millions de tonnes d'ici 2020 (contre 4,3 millions de tonnes en 2012/13) engendrerait une augmentation réelle des prix du cacao et apporterait de véritables bénéfices aux producteurs de cacao, mais qu'une augmentation à 5,8-6 millions de tonnes provoquerait vraisemblablement une baisse des prix du cacao au détriment des producteurs de cacao.

Ainsi, si tous les plans de développement de la production actuels venaient à se réaliser et que l'on obtenait une production de 8 millions de tonnes, cela aurait de terribles conséquences pour les prix payés aux producteurs de cacao et pour la durabilité de la culture de cacao dans de nombreuses régions d'Afrique de l'Ouest.

Le directeur exécutif de l'ICCO a donc appelé les agriculteurs à utiliser les crédits mis à disposition des producteurs de cacao pour améliorer les rendements et la qualité des fèves et pour diversifier leur production afin d'assurer une viabilité commerciale à long terme et donc la durabilité de leurs activités de production de cacao.

### L'engagement croissant des multinationales le long des chaînes d'approvisionnement du cacao

Les grandes multinationales du secteur du cacao continuent d'investir des ressources financières et humaines aussi bien dans les pays ACP que non ACP, afin de garantir l'approvisionnement à long terme de cacao nécessaire

pour satisfaire la demande mondiale croissante.

En 2013, dans le cadre de son programme Cocoa Horizons, Barry Callebaut a inauguré un Centre d'excellence de 800 000 \$US pour former les producteurs de cacao en Côte d'Ivoire. En 2014, un dispositif de formation mobile et autonome (le « camion Cocoa Horizons ») a été chargé de diffuser les connaissances sur les meilleures pratiques agricoles, soutenir les campagnes de soins de santé et d'alphabetisation, et combattre le travail des enfants.

---

*« Les entreprises de cacao et de chocolat collaborent de plus en plus les unes avec les autres sur des initiatives visant à doper la production »*

---

Les entreprises de cacao et de chocolat collaborent de plus en plus les unes avec les autres sur des initiatives visant à doper la production, les entreprises se rangeant progressivement derrière une stratégie mondiale commune pour la promotion d'une production de cacao durable. Citons à cet égard la conclusion de mémorandums d'entente avec les gouvernements de la Côte d'Ivoire et du Ghana pour une collaboration en matière d'élaboration et de mise en œuvre de stratégies des secteurs public et privé visant à développer une production de cacao durable. Cette initiative comporte deux volets qui sont liés :

- un paquet productivité proposant des formations, de nouveaux équipements agricoles et des engrais ; et
- un paquet développement de la communauté axé sur l'éducation, l'égalité des sexes et le travail des enfants.

L'objectif est d'atteindre plus de 300 000 agriculteurs en Côte d'Ivoire et au Ghana d'ici 2020, en doublant leurs rendements. De meilleurs outils de suivi devront également être mis en place pour vérifier les progrès réalisés dans le cadre de ces programmes.

### Sécurité des denrées alimentaires et contamination au cadmium

Il existe encore des préoccupations en matière de sécurité des denrées alimentaires liées aux niveaux de cadmium dans le chocolat. D'après l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), le chocolat et les produits à base de cacao seraient responsables pour 9,18 % de l'absorption de cadmium par les adolescents, 9,39 % par les enfants et 3,88 % par les adultes. Ceci, cependant, reste bien en deçà de la teneur en cadmium de produits tels que les pommes de terre (voir article Agritrade « [Fixation de nouvelles limites maximales de cadmium dans les denrées alimentaires](#) », 21 juillet 2014).

---

*« Le problème de la contamination au cadmium est essentiellement limité aux producteurs qui travaillent sur des sols volcaniques »*

---

Le problème de la contamination au cadmium est essentiellement limité aux producteurs qui travaillent sur des sols volcaniques, affectant principalement les pays producteurs latino-américains tels que l'Équateur, les îles caribéennes de Jamaïque et de Saint-Kitts-et-Nevis, la PNG et, dans une certaine mesure, le Cameroun. Ceci n'est pas un problème dans les grands pays producteurs de cacao ouest-africains, qui représentent 89 % des fèves de cacao et de la poudre de cacao importées dans l'UE.

Le 4 avril 2014, la Commission européenne a durci la réglementation sur

les doses mensuelles tolérables de cadmium, en les fixant à un niveau sensiblement inférieur à la dose mensuelle tolérable recommandée par le Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires. Les pays producteurs de cacao ont jusqu'au 1<sup>er</sup> janvier 2019 pour se conformer aux nouvelles exigences basées sur les doses mensuelles tolérables inférieures de cadmium recommandées.

En 2013/14, une tendance opposée en termes de santé est apparue avec l'avis scientifique favorable de l'EFSA quant aux revendications de Barry Callebaut concernant l'impact positif du cacao sur la santé. En septembre 2013, la CE a ainsi accordé le droit à Barry Callebaut d'exprimer ces revendications dans l'UE du fait que « les flavonols du cacao aident à maintenir l'élasticité des vaisseaux sanguins, ce qui contribue à une circulation du sang normale ». Ceci vaut aussi pour les boissons à base de cacao (fabriquées à partir de poudre de cacao) et le chocolat noir qui apportent une dose journalière de 200 mg de flavonols. En mai 2014, l'EFSA a élargi cette affirmation aux produits contenant des extraits de cacao, c'est-à-dire des produits ayant des concentrations plus élevées de flavonols, tels que les compléments alimentaires. L'application de revendications sanitaires aux produits à base d'extraits de cacao ouvre de nouvelles opportunités de marché pour le cacao dans les industries pharmaceutique et des compléments alimentaires.

### Développements dans le secteur du cacao d'Afrique de l'Ouest et centrale en 2013/14

La **Côte d'Ivoire** a connu une campagne agricole régulière malgré la mise en œuvre des nouvelles réformes de 2012, certains ajustements supplémentaires ayant été réalisés. Les volumes

et la qualité sont en hausse. La production devrait dépasser 1,55 million de tonnes en 2013/14 (1,467 million de tonnes au 1<sup>er</sup> juin 2014), soit une augmentation de 10 % par rapport à 2012/13, après une hausse de 2,5 % en 2012/13 par rapport aux niveaux de production de 2011/12.

Le Conseil café-cacao (CCC) a augmenté les prix payés aux producteurs pour rendre la culture du cacao attractive, encourager les producteurs à utiliser davantage d'intrants pour combattre les maladies, et arrêter la contrebande de cacao de la Côte d'Ivoire vers le Ghana. On observe un engagement politique et institutionnel croissant pour coopérer avec le Cocobod du Ghana afin d'établir des stratégies communes efficaces entre les deux grands producteurs de cacao. Toutefois, aussi bien les représentants du CCC que ceux du Cocobod ont souligné que l'objectif n'est pas de créer un accord de producteurs de type OPEP.

Le système de vente à terme introduit en Côte d'Ivoire dans le cadre du processus de réforme a bien fonctionné, l'ensemble de la récolte 2013/14 (ainsi que la plupart de la récolte 2014/15) ayant été vendu dès le début de janvier 2014. Toutefois, certains observateurs et négociants regrettent l'absence de transparence quant aux volumes vendus et affirment que le CCC vend plus de cacao que sa production enregistrée.

Le CCC a continué à lutter contre la production de cacao illégale réalisée dans les forêts protégées, les planteurs illégaux étant chassés de ces régions, mais il s'agit d'un problème difficile à régler.

Soixante pour cent des arbres étant trop vieux pour offrir des rendements élevés, la recherche est en cours

pour développer de nouvelles variétés d'arbres améliorées afin de doper la production, en collaboration avec les grandes multinationales telles que Nestlé. Chaque année, la Côte d'Ivoire entreprend de renouveler 5 % de ses cacaoyers, afin qu'en 2023 la majorité de ses cacaoyers soient remplacés.

Au **Ghana**, le secteur du cacao a traversé une période difficile. La dépréciation de la devise du Ghana (notamment une dévaluation de 23 % du cedi par rapport au dollar américain entre janvier et mai 2014) a alimenté, depuis octobre 2013, un trafic de cacao vers la Côte d'Ivoire, qui tire profit du fait que le franc CFA est arrimé à l'euro (un trafic estimé entre 40 000 et 100 000 tonnes). Ceci a inversé la direction précédente des activités de contrebande, donnant lieu à une situation où le prix officiel payé au producteur est supérieur d'environ 24 % à celui du Ghana.

Le deuxième facteur ayant beaucoup perturbé le secteur du cacao du Ghana a été le plan du Ghana, annoncé en août 2013, visant à diviser par deux l'utilisation de pesticides subventionnés lors de la prochaine saison, et à éliminer progressivement le subventionnement d'intrants dans les cinq ans. Toutefois, en mai 2014, cette orientation politique s'est inversée avec le lancement d'une distribution gratuite d'engrais aux producteurs de cacao pour doper les rendements des cultures.

Fin juin 2014, Stephen Opuni, directeur exécutif du Cocobod, s'est dit confiant que le niveau de production de cacao escompté de 800 000 tonnes en 2013/14 serait dépassé, avec une production de plus de 950 000 tonnes. Ceci a été attribué à la bonne pluviosité et au programme pilote d'application d'engrais par les producteurs de cacao.

Un programme quinquennal de 200 millions \$US destiné à doper les rendements, à améliorer la qualité, à augmenter la capacité des entrepôts et à distribuer 20 millions de jeunes plants a été annoncé.

Le Nigeria poursuit son programme de soutien à son secteur du cacao. En août 2013, la distribution de huit nouvelles variétés de fèves à maturation rapide, à haut rendement et résistantes aux maladies, qui devraient être mûres dans les 18 mois (à comparer aux quatre à cinq ans pour les cultures traditionnelles), a été lancée. L'objectif est de doubler la production d'ici deux ans pour atteindre 500 000 tonnes, ces nouvelles fèves ayant un rendement de 1,5 tonne par hectare (contre 0,5 tonne avec les variétés précédentes).

Depuis 2012, 1,1 million de gousses hybrides ont été distribuées gratuitement aux agriculteurs. Au cours des années précédentes, 200 000 ha de cacaoyers ont été réhabilités. D'après le ministère nigérian de l'agriculture, actuellement, 650 000 ha sont consacrés à la production de cacao, comparé à une surface potentielle de 3 millions d'hectares.

Pratiquement tous les producteurs de cacao nigériens bénéficient aujourd'hui du système de portefeuille électronique lancé en 2013, qui permet aux agriculteurs d'accéder à des intrants agricoles subventionnés sans passer par des intermédiaires.

Le **Cameroun** enregistre de bons résultats dans son secteur du cacao mais la production continue d'être faible. Des efforts considérables sont en cours pour fournir de l'équipement agricole en plus grand nombre et de meilleure qualité. Des séchoirs ont été réhabilités mais il reste encore beaucoup à faire. Des systèmes informatiques sont en cours de développe-

ment avec le concours de la société nationale de télécommunications, Camtel, tandis que des entrepôts sont créés et des centres de distribution de jeunes plants réhabilités.

Toutefois, les rendements restent faibles et le secteur du cacao est peu attractif pour les jeunes agriculteurs, malgré les efforts visant à promouvoir le secteur.

---

*« Un problème commun à l'ensemble de la région d'Afrique de l'Ouest a trait aux efforts visant à éliminer le travail des enfants »*

---

Un problème commun à l'ensemble de la région d'Afrique de l'Ouest a trait aux efforts visant à éliminer le travail des enfants, qui s'avère être un aspect crucial des exigences de certification de la durabilité. Toute une série d'initiatives ont été prises en Côte d'Ivoire, en partie sur la base de l'expérience acquise au Ghana. Ces initiatives concernaient :

- la formation des forces de police, des travailleurs sociaux, des conseils municipaux et des dirigeants des communautés pour combattre le travail des enfants ;
- la création d'une unité de police spéciale chargée de traiter le trafic d'enfants ;
- l'introduction d'un « numéro vert » que les enfants exploités peuvent appeler pour réclamer de l'aide ;
- la réintroduction d'uniformes scolaires pour aider à lutter contre l'absentéisme scolaire et donc le travail des enfants ;
- la mise en place d'un dispositif de financement pour soutenir la création de débouchés économiques

pour les femmes, de façon à augmenter leurs revenus et réduire la nécessité de recourir au travail des enfants ;

- la coopération avec le Burkina Faso pour combattre le trafic d'enfants.

### Développements dans le secteur du cacao des pays ACP des Caraïbes en 2013/14

Le premier projet européen visant à revitaliser le secteur du cacao jamaïcain mené par le Conseil de l'industrie du cacao de la **Jamaïque** s'achevait en 2013. D'après Vernon Barrett, directeur exécutif du Caribbean Fine Cocoa Forum, le projet a réalisé son premier objectif consistant à réhabiliter quelque 2 000 ha, et à former 100 personnes dans les techniques commerciales et 150 personnes dans l'utilisation de la technologie. Le programme a permis d'accroître l'utilisation des nouvelles technologies dans le secteur, et semble encourager l'entrée des jeunes dans ce secteur. Toutefois, la Jamaïque ne produit que 500 tonnes de cacao fin, alors qu'elle a le potentiel pour produire 1 500 à 2 000 tonnes. La Jamaïque est un des huit pays au monde à avoir la désignation de cacao fin/aromatisé.

La réforme du Conseil de l'industrie du cacao de la Jamaïque est en cours, impliquant un processus de rationalisation et de cession. Il semble y avoir un consensus politique sur la nécessité de se défaire des entreprises non rentables telles que le Conseil de l'industrie du cacao.

Une étude de 2010 menée par la Chambre de commerce de **Trinité-et-Tobago** a souligné l'avantage comparatif de l'île en termes de développement d'une production de cacao destiné à un marché de niche. Trinité-et-Tobago est

réputée pour ses fèves de cacao fin/aromatisé, les fèves Trinitario et Crillo. Toutefois, alors que la demande de chocolat haut de gamme augmente dans le monde entier, elle s'accompagne d'un durcissement des exigences de sécurité et de qualité des denrées alimentaires qui doivent être certifiées (voir article *Agritrade* « [Tendances en matière d'origine, d'authenticité et de traçabilité dans le secteur du cacao/chocolat](#) », 9 mars 2014). Le Centre de recherches sur le cacao de l'Université des Indes occidentales et l'Université de Trinité-et-Tobago essaient de revitaliser le secteur du cacao et travaillent avec deux entreprises, Mountain Pride et Cocobel, pour élaborer des normes de certification.

---

*« L'essor des marques de chocolat d'origine unique semble ouvrir de nouvelles perspectives pour une commercialisation de niche du cacao caribéen »*

---

L'essor des marques de chocolat d'origine unique semble ouvrir de nouvelles perspectives pour une commercialisation de niche du cacao caribéen (voir article *Agritrade* « [De nouvelles perspectives pour le marché du chocolat utilisant le cacao d'origine unique](#) », 16 juin 2014), tout comme la demande croissante de cacao biologique. La question cruciale ici est la nécessité de renforcer les organisations de producteurs, afin qu'elles puissent tirer un gain des avantages commerciaux issus du cacao utilisé dans ces chocolats haut de gamme. La mise en place d'une traçabilité totale, de marques et même d'une protection par indication géographique (IG) pour les fèves de cacao fin pourrait contribuer à renforcer la position de négociation des producteurs de cacao fin.

### Développements dans le secteur du cacao des pays ACP du Pacifique en 2013/14

Le plus grand défi pour le cacao du Pacifique est de pénétrer les marchés de niche tels que le chocolat biologique, qui a enregistré une croissance de 20 % au cours des cinq dernières années, ou le chocolat à teneur élevée en cacao, qui a affiché une croissance de 15 % sur ces cinq dernières années. Aujourd'hui, seulement 5 % du cacao de la région du Pacifique est vendu sur les marchés haut de gamme et de niche. L'objectif de la Pacific Agribusiness Research for Development Initiative (PARDI) est d'augmenter ce chiffre à 10 % et d'obtenir une augmentation des prix de 10 %, ainsi que d'établir une industrie nationale du cacao au Vanuatu et dans les îles Salomon. La majorité du cacao du Pacifique est produite de manière biologique mais sans bénéficier d'une certification biologique à proprement parler.

---

*« Le plus grand défi pour le cacao du Pacifique est de pénétrer les marchés de niche tels que le chocolat biologique »*

---

La **PNG** est le plus grand producteur ACP de cacao de la région du Pacifique, suivie par le Vanuatu et les îles Salomon, qui produisent respectivement 1 000 et 5 000 tonnes, d'après la PARDI.

Le gouvernement de la PNG travaille à la revitalisation de son secteur du cacao, après le lancement en février 2014 d'un projet de la Banque mondiale d'un montant de 30 millions \$US, ayant pour objectif de doubler les rendements et d'améliorer la qualité des fèves via la fourniture d'un nouveau matériel de plantation, de services de vulgarisation et d'un accès plus facile

aux systèmes de certification. Un de ces systèmes, Club 3000 – un groupe de 629 producteurs de cacao de la province de Madang –, a obtenu la certification commerce équitable pour son cacao en mai 2014. Ce cacao était destiné à être utilisé dans les barres de chocolat au lait de Cadbury en Australie et en Nouvelle-Zélande. Quelque 120 tonnes de fèves de cacao certifiées commerce équitable sont prévues pour 2014, générant une prime commerce équitable de 24 000 \$US. Club 3000 a bénéficié du soutien du Fonds de développement des producteurs de Fairtrade Australie et Nouvelle-Zélande, ainsi que de Mondelez International et de la société locale Monpi pour obtenir la certification commerce équitable (voir article *Agritrade* « [Des normes flexibles aident la Papouasie-Nouvelle-Guinée à développer les exportations de cacao certifié commerce équitable, alors que le débat sur l'intégrité du label s'intensifie](#) », 5 juillet 2014).

Le gouvernement entend également traiter les problèmes liés à l'infrastructure routière rurale afin d'améliorer l'accès des agriculteurs aux marchés.

Maîtriser la propagation du foreur de cabosse constitue un défi majeur pour le secteur du cacao de la PNG. Des programmes de formation en gestion des maladies ont été déployés à l'intention des agriculteurs et ont obtenu des résultats positifs (un taux de succès de 98 % en termes de maîtrise de la maladie).

Au **Vanuatu**, dans le cadre du projet PARDI, une initiative collaborative est en cours pour renforcer la capacité du secteur du cacao à produire des fèves de qualité supérieure pour les marchés de niche. Dans le cadre de ce projet, des échantillons de fèves ont été envoyés aux entreprises australiennes telles que Haigh's Chocolates et Bahen & Co, ainsi que certains fabricants de



chocolat aux États-Unis, afin d'identifier ce qui doit être fait pour améliorer la qualité. L'examen de ces échantillons a fait apparaître la nécessité d'améliorer les méthodes de séchage, afin d'éviter les dommages causés aux fèves par la fumée. À ce jour, la production de cacao du Vanuatu a été largement utilisée au niveau local dans la fabrication de produits alimentaires à plus forte valeur ajoutée tels que la crème glacée et les biscuits au chocolat.

### 3. Implications pour les pays ACP

**Veiller à ce que les problèmes de fixation des prix soient abordés dans les dialogues avec les multinationales sur la durabilité de la production de cacao**

Le directeur exécutif de l'ICCO, soulignant les conséquences défavorables du développement accéléré de la production mondiale de cacao pour les producteurs, suggère que les gouvernements ACP pourraient utilement inclure les questions de tarification durable dans les dialogues entre secteurs public et privé sur les stratégies à adopter pour promouvoir un développement de la production de cacao durable, conformément à l'évolution de la demande mondiale.

*« Les gouvernements ACP pourraient utilement inclure les questions de tarification durable dans les dialogues entre secteurs public et privé »*

Ceci devrait être un aspect central des mémorandums d'entente des secteurs

public et privé sur les stratégies nationales de développement du secteur du cacao pour améliorer l'accès des petits exploitants aux meilleurs intrants en vue de doper les rendements, mais ne résoudrait cependant pas le problème du renouvellement intergénérationnel de la communauté des producteurs de cacao ; il faudrait pour ce faire améliorer les revenus nets des producteurs de cacao. En outre, si le renouvellement intergénérationnel de la communauté des producteurs de cacao en Afrique de l'Ouest n'est pas abordé, la tendance vers une production de cacao basée sur les grands domaines pourrait s'accélérer.

**Desservir plus efficacement les marchés de niche à plus forte valeur ajoutée**

La demande mondiale de cacao de première qualité utilisé par les marques de chocolat haut de gamme ne cesse de croître. Cette demande va du chocolat d'origine unique au chocolat biologique.

*« Une collaboration pan-ACP pourrait également avoir un rôle en promouvant le cacao de première qualité utilisé par les marques de chocolat haut de gamme »*

Toutefois, pour desservir efficacement ces marchés et obtenir des primes sur les prix importantes, il convient de mettre en place des cadres réglementaires et organisationnels appropriés. Au plan réglementaire, cela exige de développer des normes de qualité claires pour promouvoir une production de cacao avec un niveau constant de qualité élevée, ainsi que la mise en place de systèmes de traçabilité et de certification à faible coût et efficaces.

Les gouvernements ACP ont donc un rôle clair à jouer, en travaillant en étroite collaboration avec les organisations de producteurs et les entreprises du secteur privé (utilisateurs finaux). Les organisations de producteurs devront également être renforcées pour accroître leur capacité à appliquer des normes de qualité et améliorer leurs capacités de négociation avec les multinationales du chocolat.

Une collaboration pan-ACP pourrait également avoir un rôle en promouvant le développement de normes de qualité communes, ce qui faciliterait les initiatives de marketing conjointes et fournirait un contrepoids plus important à la puissance des grandes entreprises du secteur du cacao/chocolat.

Une action collective en vue d'élaborer des normes et réaliser la valeur commerciale des normes élevées pour le cacao fin pourrait aider une série de producteurs de cacao ACP à tirer profit de la demande croissante des consommateurs pour du chocolat différencié en termes de qualité.

**Se conformer aux exigences des processus de production**

Au cours des quatre années précédant 2014, les ventes de cacao UTZ Certified ont été multipliées par 100, pour atteindre 14 % de la production mondiale de cacao. En 2014, cinq des dix plus grands chocolatiers se sont engagés à s'approvisionner en cacao UTZ Certified. Ceci met en lumière l'essor des systèmes de certification dans le secteur du cacao, nombre d'entre eux ayant des exigences de plus en plus strictes en ce qui concerne les processus de production du cacao, et plus particulièrement l'éradication du travail des enfants. Les demandes des utilisateurs finaux pour du cacao exempt de travail des enfants sont sus-

ceptibles d'augmenter les actions en justice contre les grandes entreprises (voir article *Agritrade* « [Le rapport d'impact d'UTZ Certified révèle que la certification améliore les rendements et les revenus des agriculteurs](#) », 9 mars 2014).

Les grands pays producteurs ont tous pris des mesures pour éliminer le travail des enfants dans la production de cacao, mais cette pratique semble encore être très présente. Compte tenu de l'intérêt accru des investisseurs pour la production de cacao dans de grands domaines (plus faciles à réguler en termes de recours au travail des enfants) et de la demande croissante

pour du cacao totalement traçable et certifié exempt de travail des enfants, il semble de plus en plus important pour les gouvernements dans les pays ACP producteurs de cacao de mettre un terme à la production de cacao recourant au travail des enfants.

### Concentrations de cadmium et exigences en matière de sécurité des denrées alimentaires pour le cacao

Les initiatives en matière de réduction des concentrations tolérables de cadmium dans les aliments devraient engendrer une hausse de la demande

pour des fèves de cacao totalement traçables, à condition que les coûts des tests soient réduits et que les recommandations sanitaires générales ne freinent pas la demande du marché.

La pleine traçabilité pourrait aider à tirer profit des avantages commerciaux liés aux propriétés positives pour la santé des flavonols du cacao. La sensibilisation des producteurs à la nécessité de la traçabilité et le renforcement des capacités des organisations de producteurs à prendre des positions commerciales dans les segments de marché émergents pourraient utilement bénéficier du soutien des gouvernements et d'une aide pour le commerce.

#### Principales sources

1. Reuters, « Indonesia import duty decision set to shake up global cocoa supply », 8 avril 2014  
<http://www.reuters.com/article/2014/04/08/indonesia-cocoa-imports-idUSL3N-ON00UQ20140408>

2. Bloomberg, « Nigeria's cocoa output seen rising less than expected », 28 mai 2014  
<http://www.bloomberg.com/news/2014-05-28/nigeria-s-cocoa-output-seen-rising-less-than-expected.html>

3. Reuters, « Ageing farmers, low yield crops hurt Cameroon's cocoa ambitions », 9 juin 2014  
<http://uk.reuters.com/article/2014/06/09/uk-cameroon-cocoa-output-analysis-idUKKB-N0EK13X20140609>

4. Reuters, « Cameroon hopes Brazil project will boost cocoa output », 14 septembre 2010  
<http://www.reuters.com/article/2010/09/14/ozatp-cameroon-cocoa-brazil-idAFJ0E68D0F820100914>

5. Bloomberg, « Chocolate has new Latin king as Ecuador overtakes Brazil », 21 janvier 2014  
<http://www.bloomberg.com/news/2014-01-20/cocoa-has-new-latin-america-king-as-ecuador-beats-brazil.html>

6. Banque mondiale, « 60,000 coffee and cocoa farmers in Papua New Guinea to benefit from major agriculture project », 28 février 2014  
<http://www.worldbank.org/en/news/press-release/2014/02/28/coffee-cocoa-farmers-papua-new-guinea-agriculture-project>

7. Bloomberg, « Chocolate eaters drive record cocoa-output deficit », 17 décembre 2013  
<http://www.bloomberg.com/news/2013-12-17/chocolate-eaters-drive-record-cocoa-output-deficit-commodities.html>

8. TechSci Research, « Indian chocolate market to be driven by growth in dark and premium chocolate segments », 5 mai 2014  
<http://www.techsciresearch.com/2777>
9. Reuters, « Currency fall deepens Ghana's cocoa smuggling troubles », 12 mai 2014  
<http://uk.reuters.com/article/2014/05/12/ivorycoast-ghana-cocoa-idUKL6N-ONY34S20140512>
10. Bloomberg, « Nigeria's cocoa farms turn to new beans to help double output », 21 août 2013  
<http://www.bloomberg.com/news/2013-08-21/nigeria-s-cocoa-farms-turn-to-new-beans-to-help-double-output.html>
11. *Business Day Online*, « Farmers get 12.5m poly bags for cocoa production », 7 mai 2014  
<http://businessdayonline.com/2014/05/farmers-get-12-5m-poly-bags-for-cocoa-production/>
12. Caribbean Fine Cocoa Forum, « Caribbean Fine Cocoa Industry Board's first EU project secured by Vernon Barrett – Revitalization of the Cocoa Sector and Cocoa Board », 23 novembre 2013  
<https://www.facebook.com/photo.php?v=642548585797543&set=vb.189114937807579&type=2&theater>
13. IMF, « Jamaica: Letter of intent », 4 mars 2014  
<http://www.imf.org/External/NP/LOI/2014/JAM/030414.pdf>
14. *Gleaner* (Jamaïque), « Reviewing budget 2013-14 », 2 avril 2014  
[http://jamaica-gleaner.com/gleaner/20140402/news/news1.html?utm\\_source=rss&utm\\_medium=rss&utm\\_campaign=reviewing-budget-2013-14](http://jamaica-gleaner.com/gleaner/20140402/news/news1.html?utm_source=rss&utm_medium=rss&utm_campaign=reviewing-budget-2013-14)
15. PARDI, « Cocoa value chain review », octobre 2012  
<https://www.adelaide.edu.au/global-food/documents/pardi-cocoa-chain-review-oct-2012.pdf>
16. Global Food Studies, « The capacity of Vanuatu's cocoa industry continues to improve », 8 juillet 2014  
<http://blogs.adelaide.edu.au/global-food/2014/07/08/the-capacity-of-vanuatus-cocoa-industry-continues-to-improve/>
17. *ABC Radio Australia*, « Australian chocolate makers link with Vanuatu farmers », 21 mars 2014  
<http://www.radioaustralia.net.au/international/radio/onairhighlights/australian-chocolate-makers-link-with-vanuatu-farmers/1283092>
18. *Agra Alimentation*, « Le flou subsiste autour de la réduction des teneurs en cadmium dans les aliments », 19 juin 2014  
<http://www.agraalimentacion.fr/politique-professions-rub1-1.html>
19. *EFSA Journal*, « Cadmium dietary exposure in the European population », 10 (1) : 2551, résumé, 18 janvier 2012  
<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2551.htm>

---

20. Barry Callebaut, site web

<http://www.barry-callebaut.com/51>

---

### À propos de cette mise à jour

Cette note de synthèse a été mise à jour en décembre 2014 afin de prendre en compte les développements depuis octobre 2013. D'autres publications dans cette série et des ressources supplémentaires sur le commerce agricole et de la pêche ACP-UE peuvent être trouvés en ligne à <http://agritrade.cta.int/fr>.



Le Centre technique de coopération agricole et rurale (CTA) est une institution internationale conjointe des États du Groupe ACP (Afrique, Caraïbes, Pacifique) et de l'Union européenne (UE). Il intervient dans les pays ACP pour améliorer la sécurité alimentaire et nutritionnelle, accroître la prospérité dans les zones rurales et garantir une bonne gestion des ressources naturelles. Il facilite l'accès à l'information et aux connaissances, favorise l'élaboration des politiques agricoles dans la concertation et renforce les capacités des institutions et communautés concernées.

Le CTA opère dans le cadre de l'Accord de Cotonou et est financé par l'UE.

---

Centre technique de coopération agricole et rurale (ACP-UE)  
PO Box 380  
6700 AJ Wageningen  
Les Pays-Bas  
Tél : +31 (0) 317 467 100  
E-mail: [cta@cta.int](mailto:cta@cta.int) - [www.cta.int](http://www.cta.int)