

Votre contact:  
Florence de Bigault  
[fdebigault@opinion-way.com](mailto:fdebigault@opinion-way.com)  
+ 225 59 34 44 78



# « Le potentiel de la transformation locale de cacao en Côte d'Ivoire »

*Rapport Final – 02 Mars 2021*

“*opinionway*”



# Sommaire

- I. Contexte
- II. Objectifs de l'Etude
- III. Méthodologie
- IV. Résultats
  - 1. Les coopératives des planteurs de cacao: *état des lieux*
  - 2. La transformation locale de cacao: *les expériences réalisées par les coopératives*
  - 3. La transformation locale de cacao par les coopératives: *les freins*
  - 4. La transformation locale de cacao par les coopératives: *le bilan*
  - 5. La transformation locale de cacao: *les pistes à explorer*
  - 6. Conclusions

# I. Contexte

- Conscient des enjeux de la filière sur la vie et sur les ressources des producteurs, le TDC a souhaité réaliser une étude sur le potentiel de la transformation locale de cacao en Côte d'Ivoire.
- En effet, beaucoup de coopératives ivoiriennes, qui actuellement vendent les fèves de cacao, pourraient accroître la valeur ajoutée de leur production, ainsi augmenter leurs revenus et, pour une partie d'entre eux, s'extraire de la pauvreté endémique.
- Le TDC voudrait s'assurer, à travers cette étude, de la viabilité économique de cette piste pour notre public cible (càd les coopératives ivoiriennes de producteurs de cacao).



## II. Les objectifs de l'Etude

- Définir si une transformation locale de cacao est économiquement viable pour une coopérative productrice de cacao en Côte d'Ivoire.
- Définir quelles sont les bases minimales requises au niveau de la coopérative pour y arriver.
- Déterminer le potentiel de marché.



# III. Méthodologie

Une trentaine d'entretiens en face à face auprès de responsables de coopératives de planteurs de cacao

SIGLE	DEPARTEMENT	PERSONNE INTERROGÉE
SOCOPEM	SAN PERDO	KONAN MIENSAH
CADESA	SASSANDRA	NEMLIN ARMAND
CPSL MEAGI	MEAGI	COULIBALY SIE
ECAM	MEAGI	BITIE
ECAMOM	MEAGI	JEAN MARC KOFFI
NECAAYO	OUPOYO SOUBRE	MAHAN SYLVERE
COOPANEK	DUEKOUÉ	IMA SOULEYMANE
CAMD	DUEKOUÉ	BOSSON FATTO JEAN REGIS
YEYASSO	MAN	YEO COULIBALY
SOCONOV	DUEKOUÉ	YEO COULIBALY
CABA	DUEKOUÉ	KOUADIO LOUKOU JOACHIM
CASODU	DUEKOUÉ	OUATTARA BAZOUMANA
ESCK	AKOUPE	ALLATIN LEON
SOCAL	ABENGOUROU	DESSIN
CAMAYE	ABENGOUROU	OSEE KOUADIO
SCB	TIASSALE	JEAN EVARISTE
SCINPA	AGBOVILLE	MOUSSA SAWADGO
CANN	N'DOUCI	BLE
COOPAC	ALEPE	ABOLE BOUA
CAPA	ABENGOUROU	M.SAWADOGO
SCOOPS BAD	AGBOVILLE	KONAN PHILIPPE
COOP-CA ECYG	GUIGLO	TAHOU RACHELLE
SOKAK KATANA COOP CA	DUEKOUÉ	FOFANA DAOUDA
COOP ECOYA CHOCOLATIER EMERSON	YAMOUSSOUKRO	M EMERSON
COOP CA LE ROCHER	SINFRA	KOFFIO KOUAME CLAUDE
KAPATCHIVA	BONON	KOUAKOU BATHELEMY
ECSP-COOP-CA	SAN PEDRO	TANOY EBEBY SERGE



# Méthodologie

Des entretiens auprès d'intervenants divers (Grande Distribution, transformateurs...)

<i>Organisation</i>	<i>Personnes interrogées</i>
GROUPEPROSUMA	Véronique Bouvier (Directrice Marketing)
Coopérative Kabakrou à Aboisso (fabrication du « savon caillou »)	Présidente (Oumou Ouattara) et plusieurs personnes sur place
CIRAD	Christian Cilas (Directeur Régional, Afrique de l'Ouest)
LE CHOCOLATIER IVOIRIEN	Axel Emmanuel, artisan chocolatier
SODIALCI ( <i>Société de Distillation d'Alcool en Côte d'Ivoire</i> )	Directrice Technique
SOCOPROCAON (Cameroun)	Otto Benoit



## IV. Résultats d'Etude



## 1- Les coopératives de planteurs de Cacao en Côte d'Ivoire: *Etat des lieux*



## Des producteurs de Cacao incités à s'organiser en coopératives

... A la fois sous l'effet de contraintes réglementaires et la promesse d'appuis techniques et financiers

- Au cours de ces cinq dernières années, **l'organisation des producteurs de fèves de cacao, au sein de structures formelles/ entités juridiques** semblerait s'être accélérée sous l'effet des obligations administratives imposée par le gouvernement ivoirien.
  - ▶ Depuis la circulaire du MINADER de janvier 2014, imposant l'inscription au Greffe du Tribunal de Commerce des coopératives soit sous forme de Société Coopérative Simplifiée (SCOOPS) ou Société Coopérative avec Conseil d'Administration (COOP-CA), de très nombreuses coopératives ont été immatriculées avec une mise à jour de leurs statuts, ou en tant que nouvelles coopératives.
- Parallèlement, une politique d'appuis techniques et financiers mis en place par le Conseil Café Cacao, et des structures officielles comme l'ANADER (Agence Nationale d'Appui au Développement Rural de Cote d'Ivoire) ont favorisé les mouvements de regroupements au sein de l'économie formelle
- Les avantages de la certification « *UTZ Certified* », « *Fairtrade* », « *Rainforest Alliance* »... incitée dans un premier temps par les gros clients exportateurs de fèves de cacao et grands chocolatiers, ceux-ci étant à la recherche de labels pour valoriser leur démarche « d'entreprise socialement responsable », ont aussi encouragé les planteurs à se regrouper au sein de structures immatriculées afin de bénéficier des programmes de formation et de primes distribuées par les organismes certificateurs.



## Une grande hétérogénéité des coopératives en termes de tailles et de moyens

L'ancrage dans le temps garantit l'assise, la notoriété et la prospérité d'une coopérative

L'hétérogénéité observée entre les coopératives de planteurs de cacao en termes de tailles et de ressources provient en grande partie de **l'historique et de l'ancienneté de ces groupements** : certaines ont une existence supérieure à 15 ans comprenant plus de 2000 membres, d'autres au contraire, très récentes (inférieure à 2 ans) réunissent à peine 200 producteurs.

- ▶ La croissance d'une coopérative semblerait s'établir dans le temps par effet « boule de neige », les avantages dont profitent les « planteurs sociétaires » se faisant connaître de bouche à oreille, faisant venir à elle d'autres nouveaux membres, permettant d'accroître les volumes de récolte pour augmenter les marges qui permettront de financer les investissements et mutualiser autant de nouveaux équipements et d'infrastructures vitales: flotte de véhicules, pompes pour eau potable, écoles, amélioration des routes... Par ailleurs les formations fournies aux planteurs favorisent une réelle progression des compétences et une meilleure valorisation du travail des producteurs.
- ▶ Les coopératives sans historique sont confrontées à la problématique de la fidélisation de leur membres, dont ils restent à convaincre du bienfait de s'associer, notamment lorsque la coopérative ne peut pas venir en aide au planteur en difficulté. Celui-ci reste tenté par les propositions d'achat en espèces de sa récolte par les « marchands pisteurs » appelés « les libanais », notamment lorsque la coopérative ne disposant pas de cash ne peut pas répondre favorablement à la demande...



# Des coopératives structurées comme des entreprises avec une mission essentiellement sociale

Améliorer les conditions de vie des planteurs de cacaoyers enclins à une forte vulnérabilité

- Les cultures de cacao se situent dans des zones où **les infrastructures vitales sont quasiment inexistantes**: pas de réseau d'eau potable, pas d'écoles, pas de centres sanitaires, pas de réseau routier stable, pas de fourniture d'électricité...
- Si la motivation première des regroupements de planteurs était de faire poids aux « *vils prix* » des acheteurs de fèves de cacao dénommés « *les libanais* » ou « *les syriens* » pour pouvoir négocier auprès de grands exportateurs, **les dirigeants des coopératives et les coopérateurs eux-mêmes ont tendance à mettre en place des projets visant à compenser le déficit d'infrastructures au fur et à mesure que les ressources financières le permettent**: réhabilitation de pompes pour assurer l'eau potable et éviter le développement des maladies au sein des familles, réfection sommaire des routes reliant les villages aux magasins/ dépôts, ponts villageois, construction d'Ecoles pour les enfants, logement pour les instituteurs, dispensaires mobiles pour venir en aide aux malades, aux femmes en couches...
- Parallèlement, certaines coopératives essaient de se doter de la capacité de prêter des liquidités aux planteurs les plus démunis, de les aider à financer la construction de leur logement, à rendre accessible les soins pour les plus fragiles, de les aider à enterrer leurs morts ...



# Des coopératives confrontées à la grande vulnérabilité de la condition des planteurs de cacaoyers

Une insécurité permanente qui dépasse la seule précarité économique liée à l'exploitation du cacao

- Les producteurs de cacao, ainsi que les coopératives elles-mêmes constituent des proies pour des voleurs qui n'hésitent pas à convoiter les fèves de cacao à peine récoltées ou à l'argent circulant entre coopératives et planteurs, organisant des « Hold Up » dont l'issue peut être fatale.
  - ▶ La limitation de la circulation de la monnaie par la bancarisation des exploitants agricoles est une solution retenue par les coopératives qui essaient de développer des partenariats avec des organismes financiers afin d'éduquer leur coopérateurs à se servir de services bancaires et stopper les convoitises
  - ▶ Afin de protéger les fèves du risque de vol de la récolte, les étapes de fermentation et de séchage se font au sein des villages et rarement aux champs, ce qui nécessite un transport des récoltes sur des routes difficilement praticables.
- Le vieillissement des vergers et le développement du « *Swollen Shoot* » maladie du cacaoyer qui ravage certaines exploitations, notamment celles situées dans le Sud Ouest de la Côte d'Ivoire, mettent en péril la subsistance des exploitants agricoles dépendant des seuls revenus de la culture du cacao
  - ▶ Des programmes de diversification des cultures sont mis en œuvre par les coopératives afin de prévenir le tarissement futur de la production de cacao: les coopérateurs sont orientés vers des cultures vivrières, l'anacarde, et le manioc via des formations et la fourniture de plants et semences.



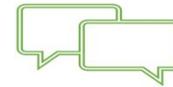
## La certification, un passage indispensable pour le développement des coopératives

Plus qu'une augmentation des revenus pour les planteurs, la certification permet l'accès à un ensemble de ressources permettant la réalisation de projets décidés par les coopératives

- **Le mouvement de certification des coopératives** qui s'est accéléré au cours de ces cinq dernières années aurait permis à un grand nombre d'organisations de producteurs de connaître un réel dynamisme, et pas seulement en raison des primes versées, mais surtout grâce aux divers appuis techniques, programmes de formation, livraison d'intrants (engrais, insecticides, fongicides...) et de plants d'ombrage ou de diversification...
  - ▶ Les prestations et apports en nature sont souvent décrits comme des soutiens encore plus précieux que les bonus versés: la formation sur le terrain des planteurs aux bonnes pratiques agricoles, à l'agroforesterie, accompagnée de plants et semences est décrite comme un moyen efficace pour accroître la productivité de la culture de cacao ainsi que la diversification des cultures permettant ainsi d'accroître les ressources des familles de producteurs.



*« Une coopérative sans certification ne peut pas arriver à satisfaire ses besoins, par exemple payer ses employés. Sinon la marge est trop faible, les primes qui nous sont reversées nous permet d'avoir suffisamment de fonds pour le fond de roulement, pour construire, pour acheter des motos, des camions... »*



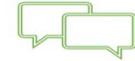
*« Je place la formation au dessus de tout... Quand la formation est bien assimilée, le planteur gagne beaucoup plus que la seule prime, grâce aux bonnes pratiques agricoles, il peut passer d'un tonnage simple au double. »*





## Une grande disparité de moyens entre les organisations de planteurs qui ne se battent pas à armes égales pour relever les nombreux défis

Un clivage existe entre coopératives qui bénéficient de divers appuis et soutiens vs d'autres coopératives peu accompagnées



- Des contrastes s'affirment entre:
  - D'une part de « grosses coopératives » qui cumulent les apports de nombreux programmes via l'engagement dans plusieurs certifications (*UTZ, Fairtrade, Rainforest Alliance, AB, SPP...*) de partenariats avec les grands chocolatiers de la filière (*SACO, CARGILL, OLAM, TONY'S...*), de partenariats avec des organismes bancaires et financiers et appuis d'ONG diverses (*SOLIDARIDAD, INADES Formation, Shared Interest...*)
  - D'autre part des coopératives qui disposent d'accompagnements a minima de la part du CONSEIL CAFÉ CACAO par l'intermédiaire de l'ANADER, ou qui sont en phase de certification sans bénéficier de réels retours financiers.
- La **SCEB** (*Société Coopérative Equitable du Bandana*) se présente comme une exception: elle compte pourtant moins de 250 planteurs, et bénéficie de primes supérieures à 350 FCFA/ kilo de fèves de cacao lui permettant de réaliser de nombreux projets: écoles, logement des instituteurs, achat d'une flotte de véhicules pour faciliter la liaison avec le siège, unité expérimentale de « Bio-fabrique » pour créer les intrants naturels agricoles à partir des déchets organiques, octroi de prêts en micro finance pour les familles, couverture en assurance-vie, encouragement à l'auto-suffisance alimentaire du village via la production de volaille, riz, banane, aubergine... Il s'agit de la première coopérative de Côte d'Ivoire, engagée dans la culture extensive « Agriculture Biologique » partenaire de la SCOP ETHIQUABLE depuis 2010.

« Nous avons pu bâtir 8 écoles, nous avons installé 7 pompes pour l'eau potable, c'est important quand on sait que l'eau est source de vie. Grâce à nos 56 agents formés, les planteurs ont pu avoir accès aux formations de Bonne Pratique Agricole » (ECAMOM, Coopérative de plus de 3500 producteurs, créée en 2006)

« Nous manquons de financement et de formation. On est sous pression, le CCC ne nous apporte pas grand-chose. Quand on aura les aides, on pourra donner vie à des projets. Pour l'instant il faudrait que la coopérative parvienne à rendre collectifs les planteurs, qu'ils ne soient pas tentés à vendre au Ghana » (SOCAI, Coopérative de 200 planteurs créée en 2015)



# L'amélioration des conditions de vie des planteurs passe par la réalisation de nombreux chantiers

La gestion des priorités est souvent guidée par les moyens dont disposent les coopératives

1. **Le volet logistique et transport:** réfection des routes, acquisition d'une flotte pour le transport des récoltes (camions, remorques), ainsi que pour le déplacement des personnes (motos) et construction de magasins/ entrepôts pour stocker la récolte provenant des villages
2. **Le volet transformation agricole des fèves de cacao:** fourniture de l'équipement pour la fermentation (claires) et le séchage, sacherie (sacs pour le transport des fèves)
3. **Le volet appui technique et matériel pour la culture des cacaoyers:** intrants (engrais, insecticide, fongicides), plants, semences, équipement du planteur (bottes, machettes, gants...)
4. **Le volet sanitaire pour les familles:** accès à l'eau potable via la création de pompes à eau et forages, ainsi qu'aux soins via la création de dispensaires mobiles, l'achat d'ambulances, la présence secouristes et aide financière pour l'accès aux centres hospitaliers
5. **La scolarisation des enfants:** construction d'écoles, de logements pour les enseignants, de cantines scolaires
6. **Le volet assurance et crédit:** prêts en micro finances permettant de faire face aux impondérables telle que la maladie ou le décès, avance sur récolte pour faire face aux besoins quotidiens et aux frais scolaires et assurance vie pour préparer la fin de l'activité de planteur
7. **Le volet formation agricole destinée à accroître la productivité des vergers:** accès aux bonnes pratiques agricoles, à la prévention des maladies telle que le *swollen Shoot*, au recours à l'agroforesterie
8. **Le volet formation agricole destinée à diversifier les sources de revenus** par le développement d'autres activités telle que la culture vivrière, l'anacarde, le manioc...
9. **Le volet formation à la « gestion des revenus »:** initiation à la bancarisation et à l'épargne afin que les familles cessent de vivre dans l'insécurité et la précarité
10. **Le volet formation des femmes / épouses des planteurs de cacao** aux cultures vivrières, élevage de volailles, culture de manioc et sa transformation afin de permettre une autonomie alimentaire et limiter les dépenses



# Les coopératives sont confrontées à une somme de problèmes difficiles à résoudre

Beaucoup de besoins basiques insatisfaits: le déplacement des individus et le transport des récoltes

## Le problème des routes impraticables

- ▶ Les liaisons entre les plantations, les villages des planteurs et le siège de la coopérative sont assurées par des routes non bitumées, cabossées, inondées qui représentent un véritable calvaire pour le transport des récoltes. Elles sont sources de pénibilités extrêmes, et d'insécurité pour le bon déroulement des acheminements.



*« Quand il y a des problèmes de route, il y a des charges supplémentaires. Quand il pleut, nous avons des problèmes pour évacuer. Normalement c'est l'affaire de l'Etat, mais chaque année nous sommes obligés de se cotiser pour refaire les routes et remplir les trous. » (SOCOOPEM, Coopérative de plus de 1000 producteurs, créée en 2008)*

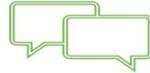


# Les coopératives sont confrontées à une somme de problèmes difficiles à résoudre

Beaucoup de besoins basiques insatisfaits: Un déficit de véhicules de transport pour l'acheminement des récoltes

## Le problème de la flotte automobile

- ▶ Seulement les plus grandes coopératives sont dotées d'une flotte de camions et remorques qu'elles considèrent par ailleurs souvent insuffisantes. Elles doivent faire face à l'entretien et aux pannes.
- ▶ Les coopératives les plus modestes ne parvenant pas à s'équiper en camions et remorques recourent à la location, dont les coûts sont de plus en plus croissants, et la prime accordée par le Conseil Café Cacao couvre difficilement les frais.



*«Nous avons des problèmes de véhicules, nous sommes en manque et c'est une grosse difficulté. Les planteurs louent parfois des taxis ou confient leur récolte à quelqu'un pour la transporter» (EGYG Coopérative de 1300 planteurs créée en 2018)*



*« Nous avons les membres, nous avons le matériel logistique... L'année passée nous avons acquis par le truchement de nos partenaires, 8 nouveaux camions.» (ECAMOM, Coopérative de plus de 3500 producteurs, créée en 2006)*





# Les coopératives sont confrontées à une somme de problèmes difficiles à résoudre

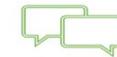
Beaucoup de besoins basiques insatisfaits: les étapes de fermentation des fèves de cacao

## Les étapes de fermentation des fèves de cacao constituent des points sensibles à améliorer:

- L'équipement en claies n'est pas toujours suffisant.
- Certains planteurs n'ont pas suffisamment intégré les bonnes pratiques à ce sujet, ce qui menace la qualité des arômes.
- Les délais de fermentation sont parfois mal respectés nécessitant un contrôle de la part des encadrants de la coopérative.



« Il faut utiliser les claies pour la fermentation, mais les planteurs sont têtus et utilisent des bâches noirs et ce n'est pas bon, parce que ça peut laisser des traces produits chimiques qui altèrent le produit.»  
(CAPA Coopérative de 200 planteurs créée en 2015)



« Une claie c'est 35 000 F et nous en avons acheté 96. Il y a des techniques et des quantités à respecter, 6 jours de fermentation avec double brassage pendant 48 H. Il faut veiller à ne pas entrer en contact avec d'autres sources de contamination qui pourrait altérer les saveurs.» (ECAMON Coopérative de 3600 planteurs créée en 2006)

« La fermentation se fait dans les champs et nous sommes en train de mettre en place un système avec des caisses, et on attend les caisses..» (COOPAC Coopérative de 760 planteurs)



# Les coopératives sont confrontées à une somme de problèmes difficiles à résoudre

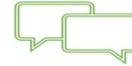
Beaucoup de besoins basiques insatisfaits: les besoins sanitaires des planteurs

## Les besoins sanitaires élémentaires des planteurs non satisfaits:

- L'accès à l'eau potable pour les familles reste largement insuffisant, laissant proliférer des maladies.
- L'accès difficile aux premiers soins génère des décès, notamment pour les femmes devant accoucher... Bien souvent, les malades s'interdisent le transport dans les centres de soins et hôpitaux craignant ne pas pouvoir payer le coût des interventions.
- De nombreux villages ne sont pas raccordés en électricité.



«Beaucoup ne veulent pas aller à l'hôpital car ils n'ont pas les moyens de payer et craignent que ce soit coûteux... Le planteur a ses enfants à côté de lui, et il n'a pas la lumière. En ville, nous avons la lumière, mais là-bas ils sont dans le noir. Aujourd'hui on ne trouve plus de pétrole qu'on mettait dans les lampes autrefois. On souhaite éclairer les producteurs pour qu'ils se sentent à l'aise, pour qu'ils se sentent à l'aise, qu'ils puissent regarder la TV. Nous sommes en train d'étudier des possibilités avec l'énergie solaire» (KAPATCHIVA Coopérative de 1993 planteurs créée en 2003)



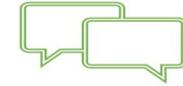
«On a des problèmes de routes, et les centres de santé sont éloignés des villages et des sections. Les planteurs essaient de se cotiser pour améliorer les routes, on les aide, mais ce sont des choses qui nous dépassent... On essaie de vivre avec.» (CPSL Coopérative de 2750 planteurs créée en 2009)





# Les coopératives sont confrontées à une somme de problèmes difficiles à résoudre

Beaucoup de besoins basiques insatisfaits: l'absence de trésorerie pour payer les planteurs



## L'absence de trésorerie suffisante de la coopérative l'expose au risque d'infidélité des planteurs:

- Les avances sur la récolte pour répondre à des besoins urgents ne sont pas toujours possibles, ce qui décrédibilise l'adhésion à une coopérative.
- Certains planteurs à cours d'argent répondent favorablement aux propositions d'achat de marchands dès lors que ceux-ci leur paient cash leur récolte, la coopérative n'ayant pas pu faire d'avance qu'ils attendaient.

*« La grande difficulté, c'est la liquidité, quand la coopérative n'a pas d'argent, le producteur n'est pas patient. » (SCOOPS - BAD Coopérative de 650 planteurs créée en 2008)*

*« La concurrence est rude, surtout dans cette zone. Vous avez des acheteurs qu'on appelle les libanais et les syriens qui achètent à des prix qui défient toute concurrence... » (CANN' COOP Coopérative de 1000 planteurs créée en 2005)*

*« Le souci actuellement c'est d'avoir le financement pour acheter le cacao... Les planteurs disent souvent qu'il y a le cacao, mais il n'y a pas d'argent. » SOCONOV Coopérative de 370 planteurs créée en 2008)*

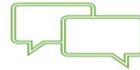


# Les coopératives sont confrontées à une somme de problèmes difficiles à résoudre

Beaucoup de besoins basiques insatisfaits: le déficit de main d'œuvre

## Le déficit de main d'œuvre de certaines exploitations:

- L'entretien des champs de cacaoyers requiert de plus en plus d'attention et de présence humaine à la fois pour prévenir le « *swollen shoot* », le renouvellement des plantations et assurer les récoltes qui nécessitent des étapes de transformation agricole des fèves.
- Or la main d'œuvre nécessaire n'est pas toujours au rendez-vous, les enfants des exploitants agricoles ayant quitté le foyer. Des réseaux d'entre-aides sont nécessaires.



« Le problème de main d'œuvre est un autre défi. Comment gérer le renouvellement avec ce déficit de main d'œuvre? Les plantations sont en train de mourir avec des planteurs qui sont devenus vieux.» (ECAMON Coopérative de 3600 planteurs créée en 2006)

« On essaie d'organiser les rares employés en Société que nous équipons pour des prestations pour les planteurs. Nous les équipons en matériel pour qu'ils puissent travailler les champs...» (ECSP Coopérative de 4000 planteurs créée en 2010)





# Différentes stratégies mises en œuvre par les coopératives pour améliorer les conditions de vie des familles de planteurs

Éduquer les familles à l'autonomie économique et alimentaire passe par la mise en place de nombreux programmes de formation

- **Programme de formation à la bancarisation et à l'épargne** pour limiter la vulnérabilité des familles face aux risques d'agression et couvrir les aléas pour cesser de vivre « au jour le jour » en apprenant à gérer rationnellement l'exploitation comme une petite entreprise
- **Programme de formation à la culture vivrière et petit élevage**, afin que les familles puissent manger à leur faim sans avoir à dépenser pour se nourrir
- **Programme de formation à la diversification des cultures**, notamment la culture du manioc ainsi qu'à sa transformation afin de développer les sources de revenus permettant d'occuper les femmes des planteurs
- **Programme de formation aux bonnes pratiques agricoles** afin de doubler les rendements de la production de cacao et indirectement augmenter ostensiblement les revenus des familles

*« On est à organiser des formations pour que les champs soient considérés comme des entreprises par les planteurs... Comment faire pour que les exploitations durent dans le temps? Nous y avons réfléchi et pour cela il ne faut plus être dépendant du seul cacao, il faut diversifier pour pouvoir prendre le relais lorsque le cacao s'arrêtera, avec l'Hévéa, l'Anacarde par exemple, nous avons aussi conseillé de faire de l'élevage et ça marche! » (SCOOPS BAD Coopérative de 645 planteurs créée en 2008)*





## 2- La transformation locale du cacao: *les expériences réalisées*



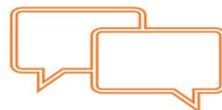
# La transformation du cacao par les coopératives

La fabrication de produits alimentaires à base de fèves de cacao et de chocolat

S'appropriier tout ou partie la chaîne de valeur de la transformation du cacao en produits chocolatés dévolue à l'industrie du chocolat est décrit comme l'idéal à atteindre par les coopératives qui essaient de développer la transformation du cacao en produit de consommation courante:

- » une promesse d'accroissement des revenus pour les planteurs et les coopératives, un moyen d'occuper lucrativement les femmes des planteurs, de retenir les jeunes qui désertent les plantations de cacaoyers...

*« La tablette de chocolat est à 3000 F, j'en ai même vu à 35000 F... ça nous donne une idée du prix au kilo! Il faudrait que le planteur puisse aussi produire du chocolat pour le marché intérieur. Si le planteur peut transformer pour vendre à 10 000 F le kilo, ça pourra réduire la pauvreté, c'est une question de volonté et d'engagement. » (CADESA, Coopérative de 1700 planteurs créée en 2003)*



*« Produire du cacao bio, faire de la poudre de cacao, faire du beurre, et peut-être faire des tablettes, ce serait un bon moyen de donner du travail à nos jeunes sœurs. » (CPSL Coopérative de 2700 planteurs créée en 2009)*



# La transformation du cacao par les coopératives

La fabrication de produits alimentaires à base de fèves de cacao et de chocolat

- 4 coopératives (ECAMOM, CAMAYE, SCINPA, CPSL) ont produit leurs tablettes de chocolat, des fèves enrobées, chocolat en poudre ainsi que du beurre de cacao en faisant appel à l'artisan chocolatier **Axel Emmanuel** créateur de la marque « **Le chocolatier Ivoirien** » qui communique sur le concept militant « *La Cocoa Révolution* » afin de promouvoir la production de chocolat made in Cote d'Ivoire et encourager la production de chocolat par les ivoiriens eux-mêmes.



*« Penser global, mais agir local.. Rêve, Révolution, Evolution... La Cocoa Révolution est plus qu'un slogan !*

*Favoriser une meilleure répartition des revenus issus de l'exploitation du cacao grâce à un partenariat direct avec les producteurs, s'assurer de son impact sociétal et éveiller les consciences quant à la préservation de l'environnement... Axel Emmanuel vous propose **Un chocolat "Made in Côte d'Ivoire"** aux saveurs originales. » (extrait site web)*

# “ La transformation du cacao par les coopératives

La fabrication de produits alimentaires à base de fèves de cacao et de chocolat

- En réalité les produits à base de fèves de cacao (croustilles, fèves enrobées) et les tablettes de chocolat distribués par les coopératives CAMAYE, SCINPA, ECAMOM et CPSL ne sont pas issus d'une transformation intégralement effectuée au sein de la coopérative. Seule l'étape de torréfaction a été réalisée artisanalement par les femmes voire l'enrobage des fèves, pour le reste ce sont les ateliers du Chocolatier *Axel Emmanuel* qui ont assuré la fabrication des produits finis et semi-finis: pate de cacao, beurre et tourteau, et tablettes de chocolat.



SCINPA



ECAMOM sous la  
marque ELIKA



COOP-CA CPSL



CAMAYE COOP-CA

« La torréfaction se fait dans notre petite unité en petite quantité, avec de la chaleur au gaz ou au charbon et les femmes enlèvent les coques des fèves. Pour le reste c'est AXEL EMMANUEL qui prend tout en charge... » (CAMAYE Coopérative de 1500 planteurs créée en 2008)

# “ La transformation du cacao par les coopératives

La fabrication de produits alimentaires à base de fèves de cacao et de chocolat: La coopérative ECOYA

- Depuis 2017, la coopérative ECOYA située à Kossou (à 40 kms de Yamoussoukro) sous l'impulsion de d'Axel/ Emmanuel a intégré en son sein une chocolaterie artisanale.
- Un artisan chocolatier dirige une petite équipe de femmes chargées de torréfier et décortiquer les fèves afin de fabriquer du chocolat destiné à la pâtisserie et aux artisans chocolatiers, ainsi que des réalisations originales pour le grand public. Cette initiative largement médiatisée était destinée à faire des émules, afin qu'une production de « chocolat 100% ivoirien » se développe au sein des coopératives productrices de cacao de la Côte d'Ivoire.
- Dans son mode de fonctionnement, la chocolaterie de la coopérative ECOYA reprend les « standards » des chocolatiers-artisans dont les dimensions et l'équipement ainsi que le « positionnement produit » s'apparentent davantage aux commerces des chocolatiers- pâtisseries de renom que l'on trouve dans les grandes villes européennes qu'à une unité de production semi-industrielle.
- La chocolaterie ECOYA produit du chocolat de couverture en forme de gros lingots d'or destinés au professionnels, mais aussi du chocolat sucré, du chocolat au lait, ainsi que des chocolats fins sur commande pour les particuliers ou les administrations d'entités privées ou publiques.



Torréfaction



Décortiquage après la torréfaction



Broyeuse artisanale

« Nous avons une broyeuse, une tempéreuse, nous n'avons pas de presse pour le beurre de cacao, nous sous-traitons cette partie à un autre opérateur.. Nous faisons la torréfaction. Nous produisons du chocolat noir, du chocolat sucré, et du chocolat au lait ... » (ECOYA Coopérative de 300 planteurs)



Chocolat de couverture « Ecoya » en forme de lingot d'or





# La transformation du cacao par les coopératives

La fabrication de produits alimentaires à base de fèves de cacao et de chocolat

Les « expériences prometteuses » de la production de chocolat et de friandises à base de cacao par les coopératives désireuses de s'approprier la chaîne de valeurs de la transformation des fèves de cacao sembleraient avoir de la difficulté à trouver un véritable essor.

- La phase de torréfaction et de décortication des fèves, étapes indispensables à la réalisation de la masse de cacao avant l'extraction du beurre de cacao et la production de poudre permet d'occuper jusqu'à une cinquantaine de femmes, ce qui motive la volonté de développer cette activité par les coopératives. Néanmoins cette occupation demeure très ponctuelle en l'absence d'un réel marché local. C'est le besoin qui déclenche la demande. Or peu d'ivoiriens consomment des produits à base de chocolat, tant en raison du prix que d'habitudes alimentaires.
- De fait, les coopératives ne parviennent pas à développer ce créneau qui reste en phase expérimentale faute de d'une demande soutenue et de moyens nécessaires pour s'équiper en matériel et équipements coûteux et réaliser de façon autonome ce type de transformation.
- La production demeure très marginale et sert surtout de supports de communication qui permettent de valoriser les enseignes et les marques des coopératives à l'occasion des salons professionnels, comme le SARA (Salon International de l'Agriculture et des Ressources Animales) les JNCC (Journée Nationale du Cacao et Chocolat), Foire du Maroc... Les produits sembleraient trouver preneurs qu'auprès d'une clientèle d'entreprises ou d'administrations ou à l'occasion de célébration de grands événements.



# La transformation du cacao par les coopératives

## La fabrication de produits alimentaires à base de fèves de cacao et de chocolat

« Nous traitons 1200 kgs de fèves, ce sont nos femmes qui s'occupent de la torréfaction et de la décortication et la sous-traitance c'est avec Axel. Nous fonctionnons à la commande, et ça reste une quantité infime ... Tout ceux qui participent aux foires et qui nous visitent deviennent nos clients... Mais la vraie nécessité est l'équipement et la formation afin de pouvoir les proposer aux supermarchés» (ECAMOM Coopérative de 3500 planteurs créée en 2006)



« Nous avons de la difficulté à vendre nos produits. Nous n'en vendons que lors de manifestations commerciales comme les salons et les foires ou encore des personnes qui nous invitent pour créer un événement de dégustation... Il nous faudrait des études de marché...» (SCINPA Coopérative de 3400 planteurs créée en 2003)



« Nous participons à des salons et nous avons différents commerciaux qui qui passent dans différents bureaux pour montrer ce que nous faisons. Nous ne vendons pas aux Supermarchés du fait des conditions de paiement à 45 jours » (ECOYA Coopérative de 300 planteurs)



# La transformation du cacao par les coopératives

La fabrication de savons à base des sous produits de la culture de cacao

- Quelques coopératives se sont orientées vers la production de savons de toilette, afin d'occuper les femmes des planteurs et d'explorer des sources de revenus additionnels.
  - ▶ Il s'agit soit de l'utilisation de « lessive de cendres » de coques de cacao qui intervient en tant qu'alkali pour la saponification avec intégration du beurre de cacao, et d'autres corps gras comme le karité ainsi que des actifs naturels bénéfiques pour la peau comme le miel et des extraits de plantes médicinales.
  - ▶ soit simplement d'utilisation de la poudre de cacao et beurre de cacao auxquels sont ajoutés huile de coco et soude caustique.
- A l'instar de la production de chocolat, la production demeure restreinte et fait l'objet de sous-traitances diverses, ainsi que le recours à divers intrants ne favorisant pas une transformation en réelle autonomie. La production à grande échelle se heurte aux problèmes de débouchés et à la question du coût de l'investissement en équipement et formation.



# La transformation du cacao par les coopératives

La fabrication de savons à base des sous produits de la culture de cacao

« Dans notre plan de diversification des activités, nous avons débuté le savon à partir des cendres de coques de cacao, ce qui pourrait faire une activité additionnelle. Pour l'instant, on produit en petite quantité, on passe par la sous-traitance pour certaines choses... On a les petits cartons d'emballage avec le logo de la coopérative. Nous avons acheté la machine pour faire des tubes de savon. Mais nous n'avons pas de local pour produire en grosse quantité et faire des démarches pour le proposer aux supermarchés » (ECAM Coopérative de 2110 planteurs créée en 2004)



« Nous avons pensé au savon avant le chocolat, car le savon tout le monde en consomme... C'est du savon à base de cacao en poudre avec de la soude caustique. On peut pas vendre dans les grandes surfaces, car il faudrait des emballages avec des codes barres, faire des démarches pour répondre aux normes internationales. Il nous faudrait plus de matériel pour sortir des savons avec une finition industrielle, et puis des emballages plus attrayant. Pour l'instant, on les propose dans les foires. Mais il nous faudrait un soutien marketing pour les vendre. » (SOCOPEM Coopérative de 1350 planteurs créée en 2008)



# La transformation du cacao par les coopératives

La fabrication d'engrais organique à base des sous produits de la culture de cacao

- La SCEB (*Société Coopérative Equitable du Bandana*) fait figure de coopérative pionnière en matière de transformation des déchets végétaux et d'utilisation d'intrants organiques. Elle a été la première à produire du cacao « Agriculture Biologique » et se présente en modèle en la matière, pourvoyeuse de « bonnes techniques agricoles biologiques ».
- C'est aussi la première à avoir valorisé les claies en bois pour la fermentation naturelle des fèves de Cacao. Actuellement, elle expérimente une unité « bio-fabrique » destinée à réduire en cendres les cabosses pour fabriquer du fertilisant organique.



*«Nous sommes contraints de passer par la transformation des cabosses et végétaux car nous ne devons pas utiliser d'intrants chimiques. Pour cela nous avons créé l'unité 'La Bio-Fabrique' Nous réduisons les coques et les cabosses en cendres qui nous utilisons avec d'autres éléments pour créer un compost » (SCEB Coopérative de 240 planteurs créée en 2010)*





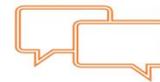
# La transformation du cacao par les coopératives

La fabrication d'engrais organique à base des sous produits de la culture de cacao au service de l'Agriculture Biologique: un besoin croissant

- La transformation en compost des cabosses et autres déchets végétaux semblerait intéresser de plus en plus de coopératives qui ont planifié une certification « Agriculture Biologique » dans les années à venir, ainsi que celles qui espèrent limiter les dépenses en engrais chimiques en recourant aux fertilisants organiques.
- Néanmoins, peu ont réussi à passer le cap faute de formation à cette technique ou d'acceptation par les planteurs de recourir à ce procédé.



«Au niveau des cabosses, on aurait aimé s'en servir pour faire du compostage pour produire de l'engrais et nous permettre de faire du Bio. Il nous faudrait des formations à ce niveau là. Nous n'avons pas les moyens de les financer» (SOCAL Coopérative de 200 planteurs créée en 2015)



«OLAM avait lancé un programme de formation pour apprendre aux planteurs à faire de l'engrais avec les cabosses, mais ça n'a pas pris, beaucoup de planteurs préfèrent opter pour les engrais chimiques, ils n'ont pas été convaincus» (CABA Coopérative de 2000 planteurs créée en 2007)



### 3- La transformation locale du cacao: *les freins*



# Développer la transformation du cacao : de nombreux freins mis à jour

Une orientation en contradiction avec la stratégie de diversification des revenus et d'autonomisation des planteurs privilégiée pour sortir les planteurs de la pauvreté

- Les programmes de diversification des activités agricoles mis en place par les coopératives au profit des familles de planteurs, ont tendance à privilégier une émancipation vis-à-vis de la dépendance de la seule culture du cacao, par le développement des cultures vivrières et maraichères, notamment le manioc et le riz ainsi que celles de l'Anacarde et l'Hévéa.
- Les objectifs étant de permettre à la fois de diversifier les sources de revenus, mais aussi de permettre aux familles de pouvoir gagner en autonomie en s'alimentant grâce à leur production. Or le cacao même transformé en chocolat ou en friandises ne leur permettra pas de se nourrir. Il apparaît important d'assurer une auto suffisance alimentaire pour que la vente des fèves de cacao puisse devenir une réelle ressource supplémentaire et qu'elle cesse d'être la seule source de revenus.

*«On a mis en place la diversification des cultures avec les femmes. Elles produisent du manioc et s'occupe de le transformer.» (CAMD Coopérative de 1620 planteurs créée en 2008)*

*« Aujourd'hui on est en train de les aider à gagner de l'argent en diversifiant les activités. Si la source de ses revenus est entièrement basée sur la cacao et qu'un jour il n'y en ait plus, comment va-t-il faire pour nourrir sa famille? » (KAPATCHIVA Coopérative de 1990 planteurs créée en 2003)*



Champ de manioc

*«C'est complexe la transformation, étant donné qu'on ne consomme pas le chocolat, ça risque de nous demander beaucoup d'effort pour peu de retour. Nous sommes dans la phase de diversification, pour que les planteurs ne se contentent pas de la production du cacao, on les pousse à faire de l'élevage, le maraicher et pour cela il nous faut déjà beaucoup de moyens financiers» (CAPA Coopérative de 360 planteurs créée en 2014)*



# Développer la transformation du cacao : de nombreux freins mis à jour

Une orientation peu réaliste qui ne prendrait pas en compte le niveau de difficulté pour assurer la production des fèves de cacao vécu par de nombreuses coopératives

Pour nombre de coopératives, avant d'envisager la transformation, il faudrait déjà pouvoir assurer une production de qualité. Or les coopératives doivent faire face à aux besoins de formation des planteurs qu'elles ne parviennent pas toujours à assumer faute de moyens suffisants:

- ▶ La formation des planteurs aux « bonnes pratiques agricoles » et au traitement après récolte (fermentation, séchage) nécessite des investissements en ressources humaines et en communication (déplacements, suivi) qui sont décrits comme insuffisants.

*«Nous visons l'amélioration des conditions de vie des planteurs et ça engendre beaucoup de charges concernant le coaching des planteurs, il faut trouver des personnes mobiles. » (ECSP Coopérative de 4000 planteurs créée en 2010)*



*«Nous avons besoin de formation pour les planteurs.» (CANN - COOP Coopérative de 1000 planteurs créée en 2005)*



*«On essaie de tout mettre en œuvre pour la bonne pratique agricole avec des programmes qui aident à comprendre tout le sens d'avoir des arbres dans son champ pour améliorer le rendement. » (LE ROCHER Coopérative de 1400 planteurs créée en 2012)*



## Développer la transformation du cacao : de nombreux freins mis à jour

Une orientation peu réaliste qui ne prendrait pas en compte le niveau de difficulté pour assurer la production des fèves de cacao vécu par de nombreuses coopératives

Les coopératives doivent faire face à une somme de charges qu'elles ne parviennent pas toujours à assumer faute de moyens suffisants et notamment celle d'assurer le transport de la marchandise et des personnes:

- ▶ La remise en état des routes impraticables, et la construction de ponts d'évacuation nécessitent des matériaux et de lourds travaux.
- ▶ L'acquisition d'une flotte automobile requiert des moyens financiers importants.



*« Nous devons nous occuper des routes, construire des ponts... Par rapport aux routes, on se sent impuissant... Il faudrait déjà qu'on construise notre siège. » (ECSP Coopérative de 4000 planteurs créée en 2010)*

*« Le gros problème que nous rencontrons est au niveau de la logistique, on a besoin de financement pour l'acquisition d'une flotte, nous n' avons pas assez de camions de ramassage. » (SOCAK-KATANA Coopérative de 1800 planteurs créée en 2015)*





## Développer la transformation du cacao : de nombreux freins mis à jour

Une orientation peu réaliste qui ne prendrait pas en compte le niveau de difficulté et de précarité pour assurer la production des fèves de cacao vécu par de nombreuses coopératives

Envisager la transformation du cacao ne peut être d'actualité en raison des conditions extrêmement précaires des familles des planteurs, ainsi que le dénuement de la coopérative elle-même qu'il convient de redresser:

- ▶ Des besoins sanitaires basiques des familles non satisfaits: eau potable, premiers soins et traitements pour les malades, raccordement à l'électricité.
- ▶ La construction du siège social et des magasins/ entrepôts adaptés aux besoins.



*«Nos besoins sont immenses, nous n'avons pas assez ressources financières... Nous avons du mal à avoir des partenariats quand on est une coopérative de base... Nous avons été braqué, et il a fallu rebondir... Nous avons besoin de formation pour les planteurs.»*  
(CANN - COOP Coopérative de 1000 planteurs créée en 2005)



*«Nous devons réhabiliter les pistes villageoises, nous avons besoin d'eau potable... Nous avons le souci de réaliser au moins une paix sociale par section: dispensaire, pompe, école, cantine... »*  
(NECAAYO Coopérative de 1000 planteurs créée en 2009)



*«Nous avons réhabilité des pompes car les gens buvaient de l'eau non potable et à chaque fois ils tombaient malades et nous sommes à pied d'œuvre pour en créer d'autres... Il y a un projet qui me tient à cœur, c'est la caravane Santé, pouvoir aller dans les villages avec des infirmiers et des sages-femmes.»*  
(KAPATCHIVA Coopérative de 1993 planteurs créée en 2003)



# Développer la transformation du cacao : de nombreux freins mis à jour

Une orientation peu viable en raison de l'absence de marchés patents: transformer pour faire quoi et vendre à qui?



- Si les expériences de transformation du cacao, le plus souvent sous forme de friandises et tablettes de chocolats qui sont valorisées lors des foires et salons par les coopératives, commencent à bénéficier d'une certaine notoriété, elles se heurtent à un relatif scepticisme quant à leur accueil, faute de lisibilité dans les potentiels acheteurs de ce type de production.
- Plusieurs objections sont mises en avant par les répondants:
  1. Comment trouver un marché local de proximité, lorsqu'on sait que les ivoiriens ne sont pas consommateurs de chocolats et de friandises cacaotées?
  2. Comment faire mieux que l'industrie au sein d'une coopérative dépourvue de matériel et équipement techniques, lorsqu'on sait que les normes d'hygiène et des standards de fabrication sont requis, que le chocolat produit par les européens ou américains fond à plus de 25° et qu'il requiert un savoir-faire sophistiqué lorsqu'il est positionné « fabrication artisanale »?
  3. Le chocolat noir produit en Afrique de l'Ouest à partir de la simple pâte de cacao (exemples du chocolat togolais, ghanéen et chocolat d'Axel Emmanuel) qui résiste à plus de 25° peut-il trouver une cible de consommateurs? Et quelle est cette cible?

*«Une coopérative a essayé de faire de la transformation, mais ce n'est pas tout à fait ça, car il y a le manque de moyens. Avant de fabriquer il faut trouver les débouchés, il faut chercher le marché!» (CABA Coopérative de 2000 planteurs créée en 2007)*

*« Déjà, il faudrait qu'on consomme ce qu'on produit. Faire consommer le cacao aux africains, Et puis il y a les normes européennes... Quand tu produis du manioc, tu n'as pas de problème, car dans chaque foyer tu peux manger du manioc.» (COOPAC Coopérative de 750 planteurs créée en 2006)*

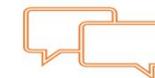
*«Au Ghana, ils produisent du chocolat qui ne fond pas au soleil, mais quel est le goût? Qui va acheter ce chocolat? L'ananas a été transformé en Côte d'Ivoire mais le producteur n' a pas été mieux rémunéré » (CANN - COOP Coopérative de 1000 planteurs créée en 2005)*



## Développer la transformation du cacao : de nombreux freins mis à jour

Une orientation nécessitant de lourds investissements, ainsi qu'un accompagnement conséquent en termes de formation

- Si l'adhésion au développement de la transformation divisent les coopératives entre les « fervents adeptes » et les « sceptiques », tous s'entendent pour reconnaître que la mise en place d'unités de transformation nécessitent des investissements conséquents requérant à la fois des machines industrielles et des sessions de formation coûteuses.
- Les coopératives qui ont mis en place des « business plans » ou qui ont commencé à évaluer les besoins le confirment. La transformation du cacao en beurre de cacao, en poudre et en chocolat nécessite un équipement spécifique se chiffrant à plus de 130 millions de FCFA. Un budget qui implique la participation d'organismes tiers pour assurer le financement. Ces coopératives sont demandeuses aussi d'études de marché, afin de cibler les clients potentiels et de séances de coaching pour les aider à vendre.



*«Qui peut se dire planteur et en même temps transformateur? Il faut avoir bien conscience du fossé! La vraie nécessité est l'équipement et la formation pour pouvoir développer la transformation. Nous devrions être en mesure de sécuriser le consommateur...» (ECAMOM - COOP Coopérative de 3600 planteurs créée en 2006)*

*«Faire évoluer le chiffre d'affaire de nos produits transformés est un vrai challenge. Nous cherchons des partenaires pour accroître les investissements, nous cherchons des fonds pour pouvoir être représenté au niveau régional. Notre objectif est de parvenir en 10 ans à transformer 20 à 30% de notre cacao» (ECOYA Coopérative de 300 planteurs créée en 2000)*

*«On a acheté un site qui sera dédié à la transformation du cacao. On a présenté le projet à des organisations, il y a FAIRTRADE AFRICA qui a émis l'idée de présenter le projet à des financiers, à des bailleurs. On a besoin d'aide financière car les machines sont vraiment chères, elles doivent venir d'Europe.» (CPSL Coopérative de 2700 planteurs créée en 2009)*



# Développer la transformation du cacao : de nombreux freins mis à jour

Des coopératives déjà bien engagées à réussir les programmes de sensibilisation et de formation des planteurs à la production de fèves de cacao de qualité et la gestion de leurs exploitations

- La question de la transformation du cacao apparaît prématurée, parce que beaucoup trop en décalage avec l'objectif fondamental des coopératives qui est de fournir les capacités aux planteurs de passer de la condition de « manœuvre agricole » au statut de véritable exploitant agricole.
- Dans ce sens, des programmes de formation à la « bonne gestion », à la « bonne pratique agricole » devraient être assimilés avant d'envisager de s'orienter sur une activité de fabrication artisanale ou semi- industrielle.
  - ▶ Formation à la bancarisation, à la gestion des revenus (dépenses –recettes), à la prévoyance/ épargne...
  - ▶ Formation aux bonnes pratiques agricoles: entretien des cultures, agroforesterie, utilisation des composts, transformation après récolte, diversification des cultures...



*«Chercher à accroître les revenus, est une chose, mais gérer les revenus est encore plus important. Nous avons initié en notre sein un système d'épargne avec 400 producteurs et on les a dirigé vers des organismes bancaires. La majorité des 2/3 est à présent dans un système bancaire.» (SCOOPS BAD Coopérative de 645 planteurs créée en 2008)*

*«Il y a des périodes creux dans l'année où les planteurs rencontrent des difficultés financières. Pour leur apprendre à épargner en prévision de ces moments, nous avons engagé un plan de bancarisation avec l'appui d'ADVANS, avec une campagne de sensibilisation» (CAMD Coopérative de 1620 planteurs créée en 2008)*





# Développer la transformation du cacao : de nombreux freins mis à jour

D'autres orientations qui nécessitent déjà beaucoup de ressources et d'efforts apparaissent plus prometteuses en termes d'impacts sur le niveau de vie des planteurs: la diversification des cultures

- La diversification des cultures de « rente » ainsi que la culture maraichère et l'élevage qui permettrait d'assurer l'autosuffisance alimentaire des planteurs, ainsi que l'agroforesterie font partie de « programmes quinquennaux » ambitieux mis en place par certaines coopératives.
- Des innovations agricoles sont explorées comme l'apiculture et l'élevage d'escargots.
- La transformation de produits agricoles consommés par les familles de planteurs, comme le manioc apparaît pour beaucoup de personnes interrogées comme étant une solution beaucoup plus prometteuse que la transformation du cacao, car elle requiert moins d'investissements et peut être soutenue par la demande locale.

*« J'ai une structure naissante avec la production de miel dans les plantations pour amener les planteurs à pratiquer l'apiculture surtout si nous abandonnons les intrants chimiques pour faire du bio. Je suis en relation avec un ingénieur qui est en train de faire des études financières par rapport aux ruches et au coût de la formation... On a fait aussi une formation par rapport aux escargots... » (SOCOPEM Coopérative de 1350 planteurs créée en 2008)*



*« Nous nous sommes orientés vers la diversification des cultures avec un projet pour occuper les femmes, et un autre pour occuper les jeunes avec l'ONG SOLIDARIDAD. Après les pics d'activité, il faut qu'ils puissent vivre d'autre chose que du cacao. » (SOCAK-KATANA Coopérative de 1783 planteurs créée en 2015)*

**Académie Sol d'Or**  
3<sup>e</sup> EDITION DE LA FORMATION AGRO-PASTORALE

Porcherie moderne / Elevage de porc / Apiculture moderne / Production de miel pur

**1 MOIS DE STAGE PRATIQUE**  
**SUIVI DE BUSINESS PLAN**

**3 MOIS DE FORMATION**  
chaque samedi de 8h à 12h

Places: 50 max / 90 000 FCFA / Debut cours : 02 Mai au 25 Juillet 2020

Renseignements/ Inscription: +225 47 23 55 58/ 40 04 12 95

LA SIDANTIC ET SES PARTENAIRES ORGANISENT UN SEMINAIRE DE FORMATION EN HELICULTURE

DATE : SAMEDI 10 Octobre 2020  
Heure : 09h-17h

LIEU : SAN-PEDRO/ GROUPE SCOLAIRE GRAND BARDOT (à côté de la PMI)

**THEME : Comment gagner plus de 5 millions par an avec l'élevage d'escargots**

FRAIS DE FORMATION: 25 000 FCFA donne droit à (Support de formation, déjeuner, attestation de formation, coaching pour création d'escargotière)



## Développer la transformation du cacao : de nombreux freins mis à jour

D'autres orientations qui nécessitent déjà beaucoup de ressources et d'efforts apparaissent plus prometteuses en termes d'impacts sur le niveau de vie des planteurs: la certification « Agriculture Biologique »

- La certification « Agriculture Biologique » est perçue de plus en plus comme une piste attractive pour augmenter le niveau de revenu des planteurs et des coopératives, en raison du montant des primes versées en plus du minima imposé par le Conseil Café Cacao.
- Elle pourrait répondre aux attentes de vente à bon prix le kilo de fèves de cacao (+350 FCFA du prix plancher).
- L'obtention de cette certification nécessite énormément d'investissements en contrôles et en encadrement pour transformer les habitudes de culture des planteurs qui ont tendance à préférer l'engrais et les traitements phytosanitaires chimiques pour des résultats fiables et immédiats. Dans les faits, le recours au compost qui requiert des étapes de transformation, rencontre de la difficulté à se généraliser faute de convaincre de son efficacité auprès des planteurs.

*« Si on pouvait nous accompagner sur la carbonisation des cabosses pour en faire de l'engrais organique et éviter les engrais chimiques qui sont très agressifs pour les cacaoyers... » (COOP-CA LE ROCHER Coopérative de 1400 planteurs créée en 2012)*

*« On pourrait utiliser les cabosses concassées pour le compost avec des végétaux. C'est dans le programme de certification qui est enseigné aux producteurs. Les exportateurs souhaitent de la culture Bio. On a commencé à le faire, mais ça prend beaucoup de temps » (CADOSU Coopérative de 700 planteurs créée en 2009)*



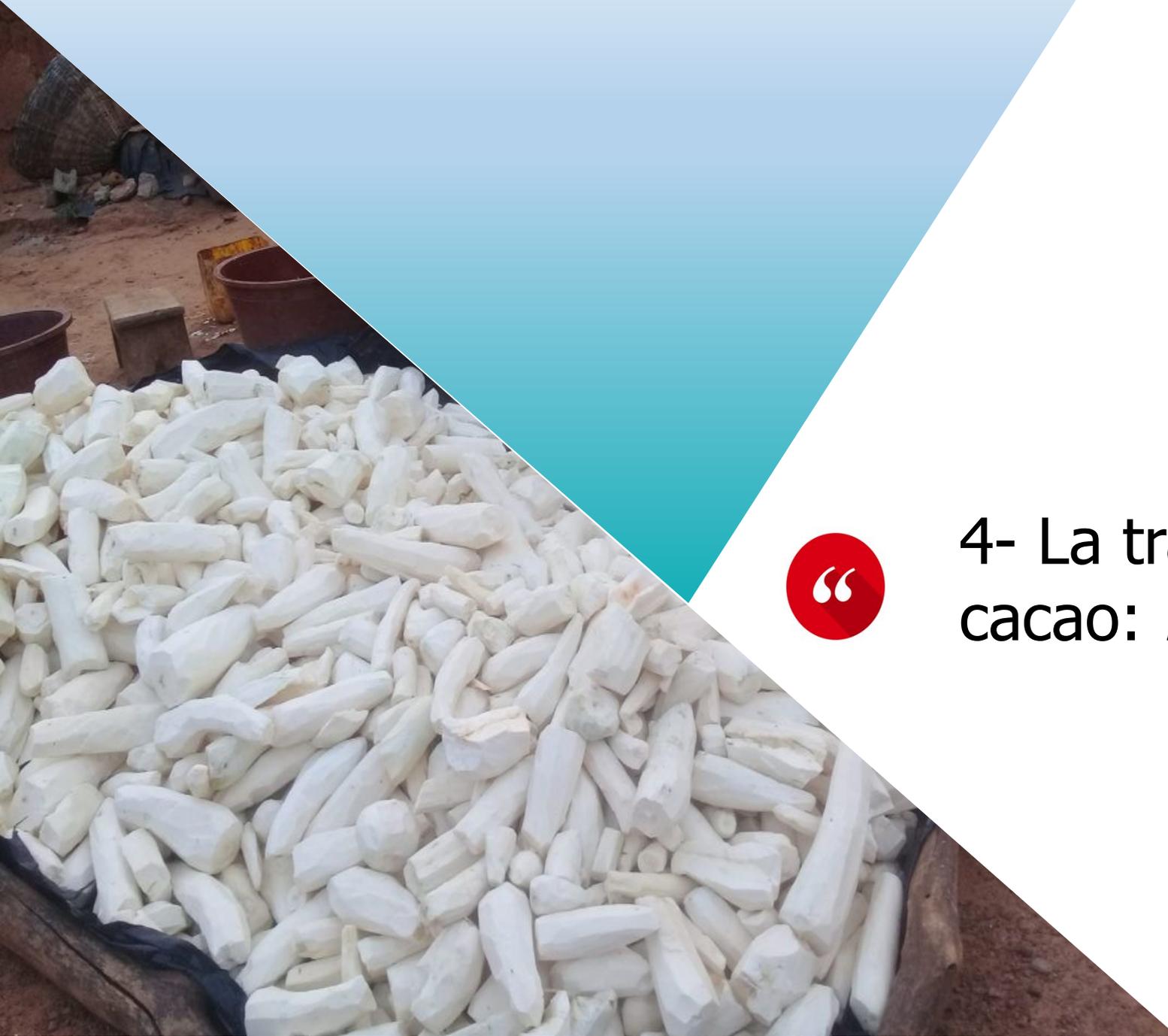
## Développer la transformation du cacao : de nombreux freins mis à jour

D'autres orientations qui nécessitent déjà beaucoup de ressources et d'efforts apparaissent plus prometteuses en termes d'impacts sur le niveau de vie des planteurs: **mieux produire pour vendre les fèves de cacao à un meilleur prix**

- Certaines coopératives parient sur une stratégie basée sur l'augmentation de la productivité grâce à une meilleure gestion des exploitations et la mise en œuvre des « *Bonnes Pratiques Agricoles* » pour accroître les revenus à la fois des producteurs et de la coopérative.
- Cet accroissement des volumes via une production de qualité permettrait aux coopératives d'accéder au statut de « coopérative exportatrice » et faire le « poids » sur le marché et ne plus dépendre d'un seul gros client.
- La réussite de cet objectif nécessite de gros investissements en termes de formation et encadrement de la part de la coopérative qui se traduit par la constitution d'une équipe de formateurs équipés de motos leur permettant de se déplacer sur des zones vastes via un réseau routier difficilement praticable.

*« Nous cherchons à devenir exportateur pour pouvoir négocier directement le prix du cacao à 1300 F ou 1500 F le kilo. Notre objectif est que le planteur puisse livrer dans de bonnes conditions, négocier de bons contrats et peut-être qu'un jour nous penserons à transformer le cacao. »*  
(COPANEK Coopérative de 1828 planteurs créée en 2001)

*« Pour améliorer les revenus, il faut du coaching pour mieux produire... C'est ça qui permettra aux planteur de mieux gagner leur vie. »* (CASODU Coopérative de 700 planteurs créée en 2009)



## 4- La transformation locale du cacao: *le bilan*



# Des expériences focalisées sur la production du chocolat

La fascination pour « l'or noir » semblerait être le principal moteur de la volonté de transformer le cacao

La volonté de transformer le cacao demeure guidée par l'appropriation de la chaîne de valeurs dont se sentent exclus les pays producteurs de cacao.

- ▶ L'argument récurrent consiste à comparer le prix d'un kilo de fèves de cacao avec le prix d'une tablette de chocolat pour constater que le « planteur fournisseur » serait in fine le grand perdant.
- ▶ Dans cette logique, la transformation du cacao en chocolat (tablette, poudre, friandises...) serait susceptible de permettre d'accroître substantiellement les revenus des producteurs.
- ▶ **Une politique volontariste de coopératives pionnières devraient pouvoir entrainer un vaste mouvement allant dans ce sens là. Transformer le cacao relève d'une démarche militante pour ses promoteurs.** Or, la demande en produits chocolatés demeure faible en Côte d'Ivoire, malgré toute l'énergie déployée jusqu'à ce jour pour convaincre les ménages ivoiriens à consommer quotidiennement du chocolat, soit sous forme de tablette, soit sous forme de boissons, soit sous forme de poudre. Le marketing et les campagnes publicitaires ne pourront pas créer artificiellement le besoin qui permettra de générer la demande pour constituer un véritable marché susceptible de fournir une activité pérenne et complémentaire pour les coopératives. Surtout qu'il existe déjà des acteurs locaux sur ce créneau comme la société TAFISSA et CEMOI qui disposent de lignes de productions industrielles pour répondre à la demande en pâtes à tartiner, en poudre de chocolat et autres produits élaborés à base de cacao.

*«Il faut responsabiliser les coopératives pour qu'elles s'emparent de la transformation. L'Europe s'est développée par rapport à ses petites usines. Chaque quartier a son chocolatier en Belgique. Chaque village en France a sa propre marque de vin, chacun a apporté son expérience et son savoir-faire... Ce n'est pas normal de produire du cacao sans manger du chocolat» (ECOYA Coopérative de 300 planteurs créée en 2000)*



*«La transformation locale est indispensable, 1 kg de cacao est à 1000 F alors que 100 gr de chocolat se vend 3000 F ou 4000 F. Le producteur de cacao devrait pouvoir rouler dans des véhicules de patron, des véhicules tout terrain avec assez d'espace pour mettre toute la famille.» (SCEB Coopérative de 240 planteurs créée en 2010)*



# Les expériences de transformation réalisées peu probantes en termes de modèle à suivre

La production de produits transformés par les coopératives, nécessite le recours à la sous-traitance

- Les expériences menées par les coopératives concernant la transformation du cacao en produits chocolatés ou en savons de toilette, ont avant tout servi à valoriser l'enseigne, au travers d'articles packagés, à la manière d'objets publicitaires.
  - ▶ Autant de points de contact avec la marque, mis en avant dans les salons et les foires.
  - ▶ Des supports accessoires permettant de se qualifier pour participer à des concours permettant aux coopératives de gagner des prix et motiver les équipes.
- Pour l'heure, aucune coopérative est en mesure de développer la production d'articles issus de la transformation du cacao de manière autonome qu'il s'agisse de chocolat ou de savonnettes.
  - ▶ Seulement les phases de torréfaction et de décorticage de façon manuelle ont pu être réalisées au sein des coopératives.
- La phase de broyage pour produire la pâte de cacao, ainsi que l'étape suivante destinée à séparer le beurre de cacao et la poudre ont été confiées à des opérateurs externes.
  - ▶ Ce qui implique des coûts supplémentaires, qui s'ajoutent aux frais d'emballage.



# Les expériences de transformation réalisées peu probantes en termes de modèle à suivre

Une stratégie commerciale non définie: quid du positionnement et de la cible de consommateurs adressée?

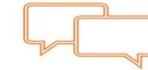
- Les tarifs proposés par les coopératives tendent à positionner les produits dans un environnement de consommation plutôt « haut de gamme » ou d'évènements exceptionnels (cérémonies, salons, fêtes, réceptions).
  - ▶ Les coopératives qui ont développé leur gamme de produits chocolatés (tablettes, paquets de fèves enrobées) ont établi des prix de vente autour de 2000 FCFA l'article pour une tablette de chocolat de 100gr ou un paquet de fèves enrobées de 100gr soit plus du double des tablettes de chocolat d'entrée de gamme vendues en supermarché: 625 FCFA la tablette de 100gr AMIGO ou 775 FCFA la tablette CEMOI.
  - ▶ L'échelle des prix des produits à base de chocolat en grande distribution, étant compris entre 100 FCFA (mini-tablette de 20 gr AMIGO) et 2800 FCFA (tablette chocolat Cote d'Or Orange: 2780 FCFA), les produits chocolatés vendus par ces coopératives se situent dans des tranches de prix accessibles seulement aux ménages disposant d'un pouvoir d'achat confortable. La question qui reste en suspens est de savoir si les consommateurs habituels de chocolats vendus en Grande Distribution, seraient prêts à consommer le chocolat proposé par les coopératives de planteurs...
- Les répondants conviennent qu'il est nécessaire d'avoir un accompagnement marketing afin de mieux définir le positionnement des produits et de définir les cibles de consommateurs potentiels.





# Des retours d'expériences peu encourageants

## L'implantation d'unités de transformation du cacao trop couteuse



- Le point le plus crucial reste l'intégration d'une unité de transformation des fèves de cacao au sein de la coopérative afin de produire de manière autonome et occuper les familles des planteurs.
- Les études réalisées par les coopératives les plus motivées mettent en exergue la nécessité d'un budget colossal qui requiert de toute évidence la participation d'organismes partenaires pour soutenir un tel projet.
- Se pose la question si le « jeu en vaut la chandelle » compte tenu des besoins vitaux des planteurs laissés en suspens, les charges d'entretien et de réfection des routes qui incombent aux coopératives et des problèmes d'alimentation en électricité dont souffrent les villages des planteurs de cacaoyers.
- Par ailleurs, le développement du nombre d'usines de transformation en Côte d'Ivoire semblerait combler largement la demande locale en produits transformés à base de cacao (beurre, poudre, tablettes de chocolat) celles-ci étant renforcées par deux projets de construction de nouvelles unités sur les sites de San Pedro et Abidjan.

*«Il y a les usines de broyage à San Pédro, ce sont ces exportateurs qui ont ces usines de broyage et c'est aussi avec ces gens là que les chocolatiers traitent. SACO a installé la plus grande usine à YOPONGO... Et nous comment pouvons-nous situer par rapport à tout ça? Les investissements sont énormes, et nous avons besoin d'être accompagnés, sinon nous ne pourrions jamais avancer dans ce projet.» (ECAMOM - COOP Coopérative de 3600 planteurs créée en 2006)*

*«Il y a des usines qui produisent la masse et l'exportent aux chocolatiers. J'ai demandé des devis à une société espagnole... Le matériel est très cher, ça se chiffre en milliard de francs, et il y a des normes internationales à respecter et toujours beaucoup d'exigences sur la qualité.» (SOCOPEM Coopérative de 1340 planteurs créée en 2008)*



# Des exemples venant de pays voisins: le CAMEROUN

Qui confirment le coût important des installations et la nécessité d'être appuyé financièrement

Deux unités semi-industrielles de transformation ont été installées début 2018 au sein des coopératives BAFIAFCOOP et SOCOPROCAON (sud Yaoundé) par SNV (Organisation Néerlandaise pour le Développement) grâce à l'appui financier de GIZ, (agence de coopérative internationale allemande) en partenariat avec le MINADER (Ministère de l'Agriculture du Cameroun). Ces unités sont destinées à produire le beurre de cacao et la poudre de cacao. Des formations tant techniques (production et maintenance) que commerciales et marketing (recherche clients) ont été aussi dispensées, en l'absence de l'existence d'un réseau d'acheteurs... La coopérative BAFIAFCOOP est actuellement à l'arrêt à cause des tensions sévissant dans le sud-ouest du Cameroun.

Beneficiary : **BAFIAFCOOP**  
Donor : via   
Implementing Partner : **SNV SMART DEVELOPMENT WORKS**  
Bénéficiaire : **SOCOPROCAON (NGOMEDZAP)**  
Financement : via   
Partenaire de mise en oeuvre : **SNV SMART DEVELOPMENT WORKS**



torréfacteur



Vis à presse



Presse Hydraulique



Tamiseur





# Des exemples venant de pays voisins: le CAMEROUN

## Le retour d'expérience de la coopérative SOCOPRACAON: le problème crucial des débouchés

- La coopérative produit du beurre de cacao, de la poudre de cacao et des fèves torréfiées et caramélisées sous la marque **ZINGUI**
  - *Le beurre de cacao est proposé sous trois formats: 1kg (19000 FCFA) 125gr (2500 FCFA) 25gr (500 FCFA)*
  - *La poudre cacao est proposée sous cinq formats : 1kg (3500 FCFA) 500gr (2000 FCFA) 150gr (600 FCFA) 100gr (400 FCFA) 50gr (200 FCFA)*
  - *Le sachet de fèves torréfiées (dépulpées, caramélisées, simples) de 100 gr (500 FCFA)*
- Dès le début, la question des débouchés de la production s'est posée: trouver les acheteurs. Des commerciaux ont prospecté, en prenant conscience qu'il était difficile de trouver les clients potentiels espérés, notamment les réseaux de grossistes et de professionnels qui disposent déjà de leurs fournisseurs. La coopérative a dû se résoudre à se replier sur une clientèle de particuliers en proposant des petits conditionnements pour rendre ses produits accessibles en termes de prix et en promotionnant les apports « santé » du cacao. Elle a finalement trouvé quelques grossistes et des partenaires comme *Africa Business & Consulting* et *GIC LA NATURE*, mais cela n'a pas suffi à développer l'activité.
- Actuellement, l'unité de production tourne au ralenti: elle a transformé 1,5 tonnes de fèves en beurre et poudre de cacao en 2020 et en a vendu seulement 258 kg de beurre de cacao, 578 kg de poudre de cacao et 45 kgs de fèves torréfiées. 4 personnes sont employées à titre de travailleurs permanents, aidées ponctuellement par 6 autres en cas de besoin pour décortiquer les fèves torréfiées.



« A la base l'idée était de vendre aux grossistes et non aux particuliers. On a trouvé aussi quelques partenaires. Mais pour l'instant la coopérative n'a pas de chocolatiers artisanaux comme clients. » (SOCOPRACAON Coopérative CAMEROUNAISE)



# Des exemples venant de pays voisins: le CAMEROUN

Le retour d'expérience de la coopérative SOCOPRACAON: De nombreuses difficultés techniques et matérielles mise à jour

- **Aux problèmes de débouchés commerciaux, s'ajoutent de nombreuses difficultés au niveau même de la production et l'acheminement des produits:**
  1. Le matériel s'avère inadapté pour produire en grosse quantité et cause d'énormes pertes concernant la production de beurre de cacao, notamment la pelle hydraulique.
  2. La machine de conditionnement retire insuffisamment d'air dans les sachets, ce qui cause un sérieux problème de conservation
  3. Les coupures fréquentes d'électricité du fait du fournisseur d'énergie camerounais nécessite le recours à des groupes électrogènes entraînant beaucoup de dépenses en gazole.
  4. Le transport et la livraison des marchandises demeurent précaires ne pouvant être assurés que par des tricycles pour les clients de proximité et par des cars de transport de personnes pour les livraisons à Douala et Yaoundé.
- **Les canaux de commercialisation demeurent rudimentaires et animés par des commerciaux qui travaillent par intermittence** : via des caravanes sur les marchés en plein air et via des plateformes internet comme la page FaceBook ou le Forum Whatsapp
- SOCOPRACAON s'est tourné vers les organismes gestionnaires du projet (GIZ) pour solliciter des appuis afin de trouver des partenariats leur permettant d'écouler leurs produits et améliorer les outils de production.



*« Les machines sont de mauvaise qualité , ce n'est pas de l'acier véritable, elles nous causent des pertes de beurre de cacao. Il nous faudrait du matériel beaucoup plus performant. Il nous faudrait aussi un véritable partenariat avec un acteur puissant pour bénéficier des débouchés » (SOCOPRACAON Coopérative CAMEROUNAISE)*



# La transformation du cacao par les coopératives: une impasse?

Une activité qui risquerait aller à contre-sens de l'indépendance et l'autonomie des coopératives

- La recherche de partenariat pour le financement du matériel de fabrication risque fort de créer une dépendance vis-à-vis de l'apporteur des fonds, par ailleurs l'entretien de l'équipement va générer le recours à des prestataires externes.
- La fabrication de produits finis telle que la production de chocolat, ou de savonnets nécessite le recours à des intrants divers (sucre, lait, arômes divers, huile de coco, hydroxyde de sodium ou de potassium...) qu'il faudra sourcer.
- La dépendance vis-à-vis de clients qui risquent d'imposer leurs conditions commerciales, des délais de paiement (grande distribution) et des cahiers des charges obérant les marges potentielles...



## 5- La transformation locale du cacao: *les pistes à explorer*



## La transformation artisanale du cacao autre que la production de chocolat demeure la solution la plus adaptée au contexte des coopératives

Une transformation qui pourrait répondre aux besoins domestiques des familles de planteurs et constituer le cas échéant une source modeste de revenu additionnel

- La transformation artisanale ne requérant ni de matériel électrique et technique, ni d'intrants externes, ni de savoir-faire complexe apparaît la solution la plus adaptée à la situation actuelle des planteurs.
- Cette transformation artisanale devrait pouvoir satisfaire les besoins de consommation courante des familles de producteurs de cacao. Il apparaît important que ces familles puissent consommer ce qu'elles produisent afin de favoriser leur autonomie financière et mettre un terme au paradoxe de « *l'agriculteur qui ne consomme pas ce qu'il cultive* », paradoxe fortement pénalisant en cas de récoltes excédentaires.
- Plusieurs pistes allant dans ce sens pourraient être explorées: l'utilisation de la pulpe et le mucilage des cabosses, l'utilisation des petites fèves ou des surplus pour la fabrication du beurre de cacao...



# Des pistes à explorer: transformer sans recourir au matériel industriel

La transformation manuelle des fèves de cacao et de ses dérivés pour un usage domestique

- La transformation manuelle des fèves de cacao permettrait d'extraire la substance la plus précieuse, qui est le **beurre de cacao**, mais ne permettra pas une production en grosses quantités.
- Cette extraction artisanale du **beurre de cacao** pourrait constituer une activité annexe au sein des villages afin que les femmes puissent utiliser à des fins personnelles voire vendre de façon informelle le beurre de cacao ou le transformer en produits cosmétiques (baume, savon) . Il pourrait aisément remplacer le beurre de Karité, notamment pour les particuliers qui fabriquent eux-mêmes leurs cosmétiques.
- Le potentiel du marché reste très difficile à évaluer, la consommation du beurre de cacao ne faisant pas partie des habitudes des ménages ivoiriens. Néanmoins le beurre de cacao en substitut au beurre de karité pourrait constituer un moyen de faire adopter son usage au sein des familles, et contribuer ainsi à leur autonomie financière notamment en cas de surplus ou invendus au terme des campagnes (notamment la dernière, celle de 2020/21 qui s'est terminée avec un excédent de 150 000 tonnes pour le pays).
- **De la lessive liquide ou du savon** pourraient être aussi fabriqués à partir de la « lessive de cendres » des coques du fait de leur richesse en carbonate de potassium.





# Des pistes à explorer: transformer sans recourir au matériel industriel

Le beurre de cacao peut être transformé artisanalement avec du matériel rudimentaire

- Le ministère de l'agriculture du Cameroun qui a tenté une campagne de communication pour inciter à la transformation artisanale du cacao en beurre de cacao, a fourni un mode opératoire qui permettrait d'obtenir **1 litre de beurre de cacao pour 5 kg de fèves** en 10 étapes

**AGRICULTURE AU  
CAMEROUN**



1. Griller les graines à un feu doux sans les brûler ( Torrification )
2. Étaler les graines torréfiées sur une surface plane pour débarrasser toutes les pellicules des fèves de cacao (faire vanner)
3. Écraser les fèves au moulin pour avoir une pâte bien fine
4. Faites tiédir de l'eau (5 litres d'eau pour 5 kg de fèves )
5. Ajouter la pâte à l'eau et mélanger afin d'avoir un liquide homogène
6. Faites bouillir ce mélange à un feu fort pendant environ 45 minutes à 1 heure, puis réduire à un feu doux
7. Lorsque la pâte commence à être lourde, diminuer le feu jusqu'à l'apparition de l'huile et par la suite verser de l'eau froide dans la marmite chaude et remuer
8. Laisser reposer pendant 5 minutes
9. Recueillir toute l'huile qui remontera à la surface dans une marmite (que vous remettez au feu pour enlever toute l'eau contenue dans l'huile)
10. Filtrer et embouteiller l'huile obtenue



(<https://www.agricultureaucameroun.net/cameroun-comment-fabriquer-du-beurre-de-cacao> )



# Des pistes à explorer: transformer sans recourir au matériel industriel

Le beurre de cacao peut être transformé aussi via des machines domestiques

- ▶ Parallèlement à l'encouragement à produire le beurre de cacao par les planteurs, le ministère de l'agriculture du Cameroun a développé une campagne d'information pour inciter à l'acquisition de machines asiatiques qui permettraient de produire le beurre de cacao de manière moins laborieuse. (<https://www.agricultureaucameroun.net/cameroun-comment-fabriquer-du-beurre-de-cacao> )
- ▶ Néanmoins, même si ces machines ont un faible coût, elles nécessitent une connexion à un réseau électrique, or de nombreux villages planteurs ne sont pas raccordés en électricité



Prix: environ 350 000 FCFA



# Des pistes à explorer: transformer sans recourir au matériel industriel

## Le beurre de cacao, une matière première aux usages multiples

- Le beurre de cacao peut servir de base à la réalisation de cosmétiques, à l'instar du beurre de Karité: baumes, pommades, crèmes nourrissantes qui autorisent l'ajout d'actifs multiples à base de plantes sous forme d'huiles essentielles ou extraits de plantes sous forme diverses (macérations huileuses, teintures mères, infusions...)
- En tant que corps gras, il a un indice de saponification qui permet la production de savons doux, à base de soude caustique, ou de carbonate de potassium, celui-ci pouvant être obtenu à partir de « *lessi de cendres* » dit « potasse » (eau macérée dans la cendre et filtrée) reprenant les méthodes ancestrale de fabrication du savon. Les acides gras contenus le beurre de cacao étant très proches de ceux présents dans l'huile de palme: notamment s'agissant de l'acide palmitique et l'acide stéarique. (L'huile de palme, constituant le corps gras le plus couramment utilisé pour fabriquer les savons en Côte d'Ivoire et notamment le savon artisanal dénommé « savon caillou » exporté au Niger et au Burkina Faso)
- Le beurre de cacao au goût neutre peut être aussi utilisé en cuisine pour réaliser diverses recettes, aussi bien sucrées que non sucrées. La difficulté étant de faire adopter son usage, alors que le beurre de cacao ne fait pas partie des ingrédients habituels utilisés en cuisine.



# Des pistes à explorer: la transformation des sous-produits

La culture cacaoyère génère une grosse quantité de substances organiques non exploitées

- Depuis le début des années 90, de nombreuses publications émanant d'universitaires, d'agences internationales de développement, d'ONG diverses et instituts de recherches, dressent le constat de « gaspillage » des substances organiques issues de la culture du cacao, qui pourraient être utilisées à des fins commerciales comme sources de revenus complémentaires pour les planteurs. Il s'agit notamment de la transformation de la pulpe et du mucilage contenus dans les cabosses. Ces éléments pouvant servir de matière première pour réaliser de boissons rafraichissantes après pasteurisation, de la marmelade, du vin et du vinaigre.

- ▶ Le CRIG (COCOA RESEARCH INSTITUTE OF GHANA) a développé depuis 1993 des recherches sur l'utilisation des dérivés de la culture du cacao, mettant en avant de nombreuses opportunités de transformation.
- ▶ La thèse de ANVOH KOUTOUA YVES BLANCHARD soutenue en octobre 2012 à l'Université Nagui Abrogoua, intitulée « *Valorisation du Jus de mucilage de la fève fraîche de cacao et sa transformation en produits dérivés: alcool, jus stabilisée, marmelade, pate à tartiner, vinaigre* » cherchait à sensibiliser sur le potentiel non exploité du jus dont les volumes se situeraient environ à 250 litres pour 1 tonne de fèves.

**COCOA RESEARCH INSTITUTE OF GHANA (CRIG) TAFO**

**Cocoa By-product**  
Interest in the development and utilization of cocoa by-products from fresh pod and farm waste dates back to the inception of the Institute. The Institute has so far produced the following items:

**Mandate**  
At its inception in June 1938, the Tafo Central Cocoa Research Station was assigned clear goals within the Gold Coast Department of Agriculture: to investigate the pest and disease problems of cocoa in order to maintain production in the Eastern Region.  
In 1944 when the Research Station was up-graded to WACOD, the objectives were widened to include investigations into the disease and pest problems of cocoa in West Africa, soil fertility and good agricultural practices, with the view to increasing yield. Since 1966, CRIG research mandate has been widened to include coffee, kola, sheanut and more recently cashew.  
CRIG also conducts research into the development of by-products of cocoa and other mandated crops with the aim of diversifying utilization and to generate additional income for farmers.

**Mission**  
The mission of the institute is to be a centre of excellence for developing sustainable, demand-driven, commercially-oriented, cost-effective, socially and environmentally acceptable technologies which will enable stakeholders to realize the overall vision of the cocoa industry and the other mandated crops (coffee, kola, shea and cashew).

**Research Management**  
The Institute has six research divisions and two units: Agronomy, Soil Science, Entomology, Plant Breeding, Plant Pathology and Physiology/Biochemistry Division. The units are Social Science and Statistics and New Products Development Units.  
Research is organized on the basis of a multi-disciplinary thrust system. The different thrusts are Cocoa Establishment, Cocoa Management, Cocoa Improvement, Cocoa Products Management, Cocoa Smokers/Shell/Vital Diseases, Cocoa Fungal Diseases Management and New Products Development. In addition, there are several coffee, kola and sheanut/cashew thrusts.

**Products From Cocoa Pod Husk (CPH)**  
**Animal feed**  
Cocoa pod husks (CPH) have been processed into animal feed by a process of sieving, partial drying, wind selection into granules. The dried pellets are used in animal feed formulations. Feeding trials have been conducted on sheep, pigs and poultry by CRIG in collaboration with the Animal Research Institute (ARI), Accra and the Animal Science Department of the University of Science and Technology (KUMU), Kumasi.  
Nutrient composition of CPH feed on dry basis is as follows:  
Crude protein 6.5%  
Crude fiber 27%  
Ash 8.0%  
Ether extract 4.4%  
Nitrogen 11.1%  
Others 43.6%  
Recommended quantities of CPH (on dry weight basis) for feed formulations are as follows:  
Sheep up to 60% optimum level 45%  
Pigs up to 32.5% optimum level 25%  
Poultry maximum of 10%

**Potash**  
This is a product from the burnt dry cocoa pod husk. It is the main source of alkali used by the local soap industry for production of

**Local Soft Soap (Alata Samina)**  
Liquid soap has been developed at CRIG from potash produced from burnt cocoa pod husks.

**Potash Fertilizer**  
After burning the CPH, the resulting ash can be used as potash fertilizer.

**Products from Cocoa Pulp Juice (Sweating)**  
**Fresh drink**  
Pressing beans from ripe/harvested cocoa pods has produced this refreshing drink from cocoa pulp juice. The juice is pasteurized and therefore contains all its natural flavour. It is served best when chilled.  
**Pectin**  
This is a product obtained from fresh cocoa juice (sweatings). It is used in confectionery, food and pharmaceutical industries as a gelling agent.  
**Jam**  
Cocoa pulp juice in its natural state contains some amount of sugar and pectin. Jam of acceptable quality and consistency is produced from the pulp juice.  
**Wine**  
Cocoa wine is produced from the pulp juice when pasteurized and fermented with wine yeast.  
**Vinegar**  
Wine from the pulp juice is converted to vinegar using acetic acid bacteria fermentation.  
**Gin / Brandy**  
Alcohol produced from the pulp juice after fermentation and distillation. The alcohol produced is then blended to the acceptable concentration as gin or brandy.

**Products From Cocoa Beans**  
**Moisturizing Cocoa Butter Soap**  
The butter from discarded beans (shells, germinated, diseased and small size beans) has been systematically researched into and formulated with other vegetable oils to produce cocoa butter based soap of acceptable quality.  
**Body Pomade and Cream**  
These products have been carefully formulated with cocoa butter.

“ Chaque année, la Côte d'Ivoire produit en moyenne 1 405 000 tonnes de fèves et environ 300 000 000 litres de jus de mucilage de fèves fraîches de cacao. Ce jus est malheureusement abandonné dans les champs après l'écabossage alors qu'il aurait pu servir de breuvage comme il en existe pour le bissap, le fruit de la passion, ananas etc... (Thèse Anvoh Koutoua Yves Blanchard -2012- Valorisation du jus de mucilage de la fève fraîche de cacao et sa transformation en produits dérivés)



# Des pistes à explorer: la transformation des sous-produits de l'agriculture cacaoyère

La pulpe et le mucilage des cabosses constituent un potentiel de transformation en produits de consommation courante

- La « littérature » rapporte que la pulpe et le mucilage contenus dans les cabosses de cacao peuvent produire un jus qui pourrait servir de base à la confection de boissons rafraichissantes, de vin, de marmelade et de vinaigre. Des expériences ont été réalisées par des groupes de femmes en République Dominicaine. ( *Source: Infogate- GTZ / Octobre 2000*)
  - ▶ Concernant la production de jus de fruit, son obtention peut se faire à partir de la pulpe pressée dans des sacs, qu'il faut pasteuriser rapidement à 70°-80° et conditionner dans des bouteilles préalablement lavées et immédiatement fermées. En raison de sa teneur naturelle en sucre (15%) le jus frais risque de se détériorer rapidement et notamment en zone tropicale sous l'action de micro-organismes présent dans l'environnement. Il est recommandé « *d'ajouter au jus de pulpe du sucre (125gr pour 1 litre) et du jus de citron afin d'arrondir le goût.* »
  - ▶ La réalisation de la marmelade, se fait à partir du jus de pulpe mélangé à un broyat de mucilage additionné de pectine, le tout chauffé dans un premier temps auquel est ajouté une quantité de sucre (750 gr pour 1kg de fruit)
  - ▶ La production du vin est réalisée à partir du jus de pulpe à l'aide de levures de boulangerie pour la fermentation alcoolique, eu sucre. Le jus de pulpe de cacao n'étant pas suffisamment riche en sucre, il faut ajouter 10 kgs de sucre à 100 litres de jus de pulpe pour obtenir un vin d'environ de 13°. Des étapes de fermentation sur 30 jours sont nécessaires. Si le matériel requis peut être rudimentaire: réservoir, chaudière, récipients en verre, tuyau, bouteilles, mortier et pilon, filtres, entonnoirs, récipients de mesure, balance... Les étapes demeurent délicates et doivent être bien maîtrisées : l'activation de la fermentation après la préparation de la « culture mère » et le suivi attentif de la fermentation pendant 15 jours demeure une opération délicate en raison du développement du gaz carbonique, et la nécessité d'ajouter du sucre au quotidien.
  - ▶ Le mode opératoire préconisé pour la production du vinaigre reprend le processus courant à partir du vin obtenu qu'il conviendra d'acétifier dans une cuve qui assure la circulation de l'air pour que les bactéries acétogènes puissent se développer sous forme de film à la surface.



# Des pistes à explorer: la transformation des sous-produits de l'agriculture cacaoyère

Les planteurs pourraient –ils tirer profit des « déchets » de la production du cacao?

- Si effectivement la pulpe et le mucilage pourraient être transformés pour produire vin, boisson rafraîchissante et confiture, il convient d'être réservé sur la viabilité de telles transformations en raison de l'absence de la demande de ces produits par les consommateurs. Pour inverser cette tendance, il conviendrait de créer le besoin par une communication commerciale et une stratégie marketing qui n'est pas à la portée des coopératives de planteurs.
  - ▶ La boisson à partir du jus des cabosses, même si elle est riche en nutriments (vitamine B1, manganèse, magnésium, phosphore) rencontre une consommation très marginale tant au niveau local qu'international. Ce n'est que récemment qu'une marque de jus de pulpe de cacao a vu le jour « Pachadecacao », créée par Marika Van Santvoort en 2020 qui distribue cette boisson à partir des Pays Bas au travers de l'Europe, via un partenariat avec des fermes agricoles de l'Equateur.
  - ▶ La production de vin à partir de la pulpe et le jus des cabosses semblerait tout aussi confidentielle, et concernerait ponctuellement certaines sociétés situées en Amérique Latine (Brésil) aux Philippines et au Vietnam. Beaucoup de « liqueurs de cacao » proposés à la vente y compris en Amérique du Sud, sont en réalité des fèves de cacao macérées dans de l'alcool produite à partir de mélasse, tout comme « l'Eau de vie de Cacao » proposée par SODIALCI (Société de Distillation d'Alcool en Côte d'Ivoire) à Bouaké en Côte d'Ivoire.
- Par ailleurs, la confection de vin, de jus de fruit, et de marmelade nécessite le recours à l'ajout de sucre en grande quantité, ce qui ne permet pas d'assurer l'autonomie de la production pour les familles de planteurs.

**Pacha  
de Cacao**  
FRESH JUICE  
made from Cacao pulp





# Des pistes à explorer: la transformation des sous-produits de l'agriculture cacaoyère

La fabrication du vinaigre à partir du jus de la pulpe contenue dans les cabosses pourrait être une solution viable et bénéfique pour les familles de planteurs

Seule la production du vinaigre pourrait être réalisée, à condition qu'elle ne passe pas par la production de vin, mais qu'elle reprennent le procédé simple proposé par l'Institut National des Recherches Agricoles du Bénin (INRAB) pour la confection du vinaigre de pommes de cajou, ce mode opératoire ne requérant peu d'entrants (seulement de la levure boulangère) un matériel rudimentaire accessible (des bidons avec des robinets, tuyau, récipients...) et une technique simple.

« ...Le vinaigre est un désinfectant et un ingrédient alimentaire. Il est également un conservateur naturel. Le vinaigre de table peut être utilisé à la place du citron lors de la préparation de la salade. Il est utilisé comme un produit antiseptique grâce à son action antimicrobienne et permet aussi d'apaiser les piqûres d'insectes... » (extrait Fiche technique - Production du vinaigre à base de pomme d'anacarde- INRAB- Octobre 2016)

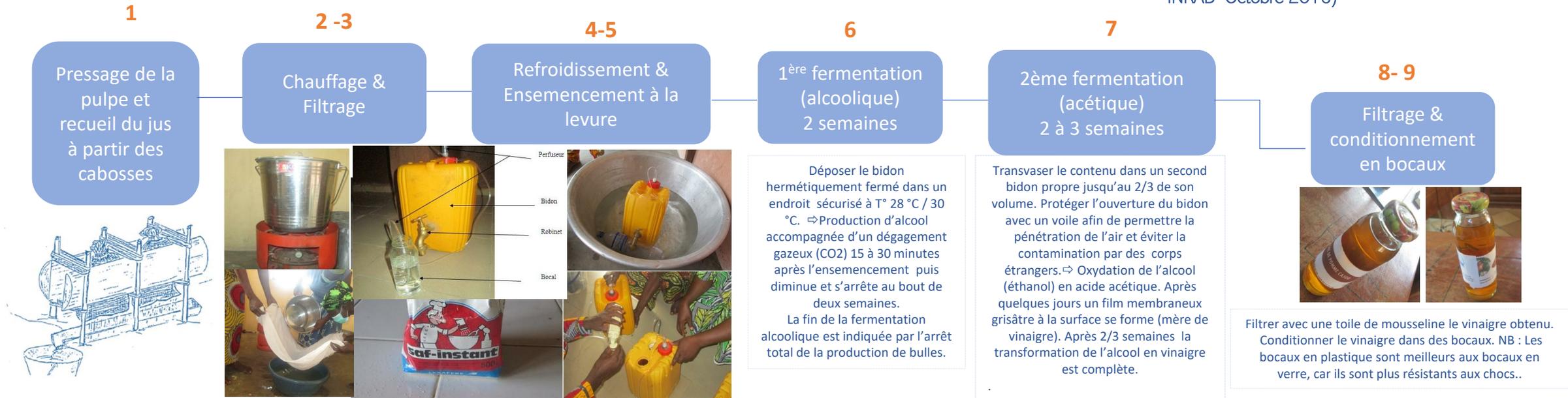


Fig. 1a: Pressoir de sac



# Des pistes à explorer: la transformation des sous-produits

Le recyclage des résidus d'écabossage: compost, lessive de cendres, biocharbon

- Les activités agricoles de manière générale produisent beaucoup de déchets et notamment la culture cacaoyère, puisque qu'une tonne de fèves de cacao récoltées génèrent environ 8 tonnes de résidus (*source ANADER -2008*).
- Des projets d'utilisation de cette biomasse pour alimenter des centrales électriques ont vu récemment le jour comprenant l'installation d'une centrale à Divo susceptible d'être alimentée par les déchets des récoltes de cacao. L'installation de cette « Centrale Biomasse » est prévue pour 2023...
- En attendant, l'Association des Propriétaires de Forêts et Plantation d'Affery (APFNP) a initié dès 2018 la production du bio-charbon en s'inspirant de l'expérience rwandaise, et a mis au point une technique de fabrication à partir d'un réacteur de pyrolyse conçu de façon artisanale. Les résidus agricoles sont enfournés et carbonisés pendant 8 heures. La matière obtenue à la sortie du réacteur de pyrolyse (matière carbonisée) passe au compostage, consolidé grâce à un liant, et séché de façon naturelle grâce aux rayons du soleil, il devient le bio-charbon prêt à l'emploi
- Les coques une fois séchées renferment 3 à 4% de potassium, une fois réduites en cendres, il est possible d'en extraire du carbonate de potassium avec du solvant (eau) pour confectionner de la lessive liquide ou du savon à partir de corps gras. C'est ce qui se pratique par des associations de femmes au Nigéria et au Ghana.
- Les coques peuvent servir de fertilisant naturel, dès lors qu'elles sont broyées, mélangées à d'autres végétaux pour produire du compost et permettre une culture éligible au label « Agriculture Biologique »





# Des pistes à explorer: la transformation des sous-produits de l'agriculture cacaoyère

La fabrication de lessives et savons à partir des cendres de cabosses vidées et séchées : une solution accessible pour les familles de planteurs

Le CRIG (Cocoa Research Institut of Ghana) a publié en 2012 un manuel qui donne le mode opératoire pour récupérer le carbonate de potassium à partir des coques de cacao « *Manual For Extraction of Cocoa Potash & Production of Soft Soap* ». Cette publication d'une cinquantaine de pages explique le processus à partir de matériel très sommaire à la portée de toute famille de planteurs.



Sont décrites, dans un premier temps, les étapes de séchage des coques, l'incinération, la récupération des « sels de potassium » par l'eau et la chaleur, le stockage de la « potasse » obtenue et dans un deuxième temps la fabrication du savon à partir de la potasse extraite et l'ajout de corps gras.



Séchage ▶ Incinération ▶ Collecte des cendres ▶ Ajout d'eau ▶ Filtration pour obtention du « lessi » ▶ Réduction pour obtention des « sels de potasse » ▶ Séchage au soleil ▶ Mise en sacs des « sels de Potasse »

Ce manuel très complet ouvre la voie aux options multiples d'utilisation des cendres de coques comme base pour la fabrication de lessives et de savons. Il est possible aussi d'envisager une transformation simplifiée sans recours à la chaleur, par l'utilisation seule du liquide recueilli après la filtration des cendres, en y ajoutant du vinaigre pour obtenir un Ph équilibré ou en ajoutant un corps gras pour une saponisation lente sur quelques mois au soleil afin d'obtenir un savon liquide doux. Néanmoins l'extraction des « sels de potassium » pourrait constituer une activité à part entière pour fournir les coopératives artisanales qui fabriquent le « savon caillou » comme celle située à Aboisso (coopérative Kabakrou).



## Tableau récapitulatif des produits transformés (1/2)

Les produits	Avantages	Inconvénients	Perspectives
<b>CHOCOLAT</b> (tablettes, réalisations artisanales)	Valorise l'image de la coopérative Permet d'occuper très ponctuellement des femmes pour le décorticage des fèves.	Nécessite un matériel et équipement coûteux, des locaux spécifiques pour le stockage et la conservation, une installation électrique faible et un savoir faire artisanal et industriel. Recours à des prestataires externes pour le beurre, la poudre, la pâte... Nécessité se sourcer en intrants (sucre, lait, additifs...)	Activité non rentable Difficulté à proposer des produits accessibles et compétitifs en termes de prix et à capter une clientèle suffisamment large pour générer une activité soutenue.
<b>Fèves enrobées</b>	Valorise l'image de la coopérative Production faisable avec du matériel rudimentaire	Devoir se sourcer en intrants (sucre) Très faible demande, nécessité de « créer le besoin » pour faire connaître ce type de produit qui n'entre pas dans les habitudes de consommation courante ⇒ investir dans des campagnes de communication coûteuses	Un marché confidentiel animé par les distributeurs d'épicerie fine et Maître-Artisans chocolatiers.
<b>BEURRE DE CACAO &amp; POUDRE DE CACAO</b>	Production faisable avec du matériel rudimentaire qui pourrait seulement satisfaire des besoins domestiques en raison des faibles volumes possibles. Le beurre de cacao pourrait se substituer au beurre de karité pour devenir un produit d'usage courant.	Nécessite un équipement industriel ainsi qu'une installation électrique adaptée pour assurer un volume de production conséquent et toute une chaîne logistique pour assurer le transport et la conservation des produits. Nécessité de formation, pour la production du beurre de cacao à partir de matériel rudimentaire (marmite, eau, feu) en l'absence d'utilisation traditionnelle et régulière du beurre de cacao en alternative au beurre de Karité.	Un marché saturé par l'existence de nombreuses unités de production qui produisent le beurre de cacao et la poudre de cacao en grande quantité ainsi que la pâte à tartiner cacaotée. Le potentiel du beurre de cacao en substitut au beurre de karité non quantifiable.
<b>Le jus de pulpe des cabosses &amp; confiture</b>	Production faisable avec du matériel rudimentaire.	Devoir se sourcer en intrants (sucre, pectine...) Absence de demande, nécessité de « créer le besoin »	Absence de marché
<b>Vin de cacao</b> à partir de la pulpe et le mucilage des cabosses	Production faisable avec du matériel rudimentaire.	Nécessité se sourcer en intrants (sucre, ferments) Des étapes techniques et la nécessité de respecter des seuils de températures impose le recours à des locaux climatisés.	Marché confidentiel
<b>Vinaigre</b> à partir de la pulpe et le mucilage des cabosses	Production faisable avec du matériel rudimentaire et peu d'intrants. Un produit d'usage courant.	Nécessité de formation, en l'absence d'utilisation traditionnelle et régulière du vinaigre de cacao.	Permettrait de contribuer à l'autosuffisance des villages de planteurs. Potentiel de marché non quantifiable.



## Tableau récapitulatif des produits transformés (2/2)

Les produits	Avantages	Inconvénients	Perspectives
<b>LESSIVE DE POTASSE</b> à partir des cendres de cabosse	Production faisable avec du matériel rudimentaire et peu d'intrants. Un produit d'usage courant.	Nécessité de formation, en l'absence d'utilisation traditionnelle et régulière des cendres de cabosse.	Permettrait de contribuer à l'autosuffisance des villages de planteurs. Potentiel de marché non quantifiable.
<b>SAVON</b> à partir de Beurre de Cacao et POTASSE extraite des cendres des cabosses	Production faisable avec du matériel rudimentaire et peu d'intrants.	Nécessité de formation, en l'absence d'utilisation traditionnelle et régulière	Permettrait de contribuer à l'autosuffisance des villages de planteurs. Potentiel de marché non quantifiable.
<b>BIOCHARBON</b>	Production faisable avec du matériel rudimentaire et peu d'intrants.	Nécessité de formation, en l'absence d'utilisation traditionnelle et régulière	Permettrait de contribuer à l'autosuffisance des villages de planteurs. Potentiel de marché non quantifiable.
<b>COMPOST</b> à partir des cabosses	Production faisable avec du matériel rudimentaire et peu d'intrants. Permet l'accès à la certification Agriculture Biologique et l'octroi de primes conséquentes. Répond à une demande de nombreuses coopératives qui souhaitent prétendre à la certification agriculture biologique tout en diversifiant les activités.	Nécessité de formation, en l'absence d'utilisation traditionnelle et régulière Des nombreux freins à lever concernant l'utilisation des fertilisants organiques et à l'acceptation de renoncer à la culture intensive.	A l'échelle internationale le marché des produits bio est en forte croissance. La demande en cacao bio des pays importateurs est assurée principalement par l'Amérique Centrale*. La Côte d'Ivoire accuse un sévère retard concernant la production de cacao biologique et subit de plein fouet les conséquences de sa surproduction de cacao conventionnel (cf la dernière campagne). L'orientation souhaitée de nombreuses coopératives vers la production de cacao bio permettrait de combler ce retard et d'accroître véritablement les revenus des planteurs.

\* [Rapport « L'Agriculture Bio dans le Monde » Janvier 2020 de l'Agence Française pour le Développement et la promotion de l'Agriculture Bio]



## 6- Conclusions



## Conclusions

- « *Les planteurs de cacao ne sont pas pauvres parce qu'ils cultivent le cacao. Ils cultivent le cacao parce qu'ils sont pauvres* » ( Dereck Chambers) ce constat est confirmé au terme de notre étude.
- Pauvres, ils le sont en « savoir –faire » tant au niveau des techniques de culture/ transformation agricole que de gestion des revenus et en infrastructures ( routes praticables, eau potable, électricité, réseau de soins, écoles...)
- Leur seule richesse, c'est leur force de travail et leur volonté à tirer profit de « l'or noir » pour nourrir leur famille et espérer une vie meilleure. Néanmoins cette force de travail est rudement mise à l'épreuve. En plus des conditions difficiles dans lesquelles les planteurs de cacao évoluent, ils doivent affronter un grand nombre d'impondérables comme les aléas climatiques, les maladies des cacaoyers, les fluctuations des cours du cacao, les agressions et vols des récoltes...
- Face à cette réalité, l'organisation en coopérative constitue la seule opportunité pour les planteurs de sortir de cette précarité. Au delà de la mutualisation des moyens, les coopératives s'attèlent à améliorer les conditions de vie des planteurs en compensant à la hauteur de leurs ressources, tous les manques auxquels sont confrontés les producteurs: formations, construction d'infrastructures, éducation des enfants, aides sociales et sanitaires...
- En conséquence, les coopératives sont face à d'énormes défis à relever et toutes ne disposent pas des mêmes moyens financiers. Si les programmes de certification leur permettent de trouver des ressources, toutes n'en sont pas dotées de la même façon et il existe une grande disparité entre les coopératives. Or les besoins financiers sont énormes puisqu'il s'agit de financer un grand nombre de projets, à commencer la formation des producteurs, l'acquisition de véhicules, la réfection de routes, l'installation de pompes à eau, l'installation de solutions destinées à fournir de l'électricité, la construction d'écoles...



## Conclusions

- Un grand nombre de coopératives interrogées ont pris la mesure de l'importance de la formation qui permettrait de faire évoluer les planteurs vers une meilleure gestion de leur exploitation, ainsi que la nécessité de leur donner les moyens de devenir autonomes.
- C'est cette autonomie qui semblerait être la clef de voûte de l'amélioration de vie des planteurs. S'extraire de la dépendance de la seule culture cacaoyère passe par une diversification des activités agricoles afin de permettre aux familles de pouvoir à la fois se nourrir des cultures produites et diversifier les sources de revenus. Or cet objectif recherché requiert un investissement en formations qui représente un coût important pour les coopératives.
- Ainsi, la question de la transformation du cacao par les planteurs peut apparaître à contre-courant de cette quête d'autonomie. Si pour les uns, elle nourrit le rêve d'une appropriation de la chaîne de valeur de la production du chocolat par les producteurs de fèves de cacao, entretenant la fascination pour « l'or noir », en revanche pour la majorité des répondants elle n'est pas porteuse d'opportunités d'amélioration des conditions de vie des familles de planteurs.
- Les expériences de transformation du cacao menées par les coopératives ont mis à jour toutes les difficultés pour en tirer profit et en faire une activité complémentaire susceptible d'améliorer les revenus des planteurs. Les articles produits ayant nécessité le recours à la sous-traitance n'ont pas trouvé de marché porteur. Ils ont plutôt servi à la valorisation de la coopérative au travers de supports publicitaires: paquets de fèves enrobées, tablettes de chocolat, poudre de cacao, voire savons... qui permettent de nourrir l'image dynamique de l'organisation et les effets d'annonces d'une évolution possible des coopératives de planteurs de cacao vers la transformation.



## Conclusions

- Or, cette évolution des coopératives de producteurs de cacao vers la transformation risquerait de devenir une impasse, en raison de l'absence de marché local et de la nécessité d'un équipement semi-industriel coûteux.
- Pour sortir de la précarité et améliorer les conditions de vie des producteurs, un grand nombre de coopératives se sont orientées vers des programmes de formations destinés à faire évoluer les planteurs du niveau de manœuvre analphabète à celui d'exploitant agricole à part entière. Une ambition salubre qui nécessite d'énormes moyens en termes de formations, puisqu'il s'agit d'appuyer et aider les planteurs à progresser dans de nombreux domaines: gestion des revenus, limitation des dépenses, incitation à l'épargne, dématérialisation de l'argent, diversification des cultures et ouverture vers des activités vivrières et maraîchères de manière à assurer une certaine autosuffisance alimentaire. En plus de ces programmes, les coopératives ont à charge de financer les besoins vitaux des familles, en eau potable, écoles et infrastructures sanitaires, sans compter la réfection des routes...
- Dans ces conditions, l'aventure de la transformation des fèves de cacao peine à trouver une justification. Les coopératives ont besoin d'aide et de financement pour répondre à des besoins très basiques qu'elles peinent déjà à obtenir.
- Néanmoins, la transformation des sous-produits de la culture cacaoyère, à savoir la pulpe, le jus des cabosses et les coques séchés pourrait être utile dans la mesure où le résultat de cette transformation serait consommé par les familles, s'agissant de vinaigre ou de carbonate de potassium extrait des cendres. Une démarche qui s'inscrirait dans les programmes destinés à favoriser l'autosuffisance des familles de planteurs.



## Conclusions

- Les surplus de production de fèves de cacao non vendues pourraient être aussi transformés en **beurre de cacao** avec du matériel rudimentaire, qui pourrait être utilisé directement par les familles de planteurs à la place du beurre de karité en tant que cosmétique, dont les excédants pourraient éventuellement trouver des débouchés sur les marchés informels de proximité. Le beurre de cacao pourrait servir de corps gras pour la fabrication de savon doux une fois saponifié avec le carbonate de potassium issu des cendres des coques. Néanmoins ce mode d'utilisation du beurre de cacao risque de nécessiter un temps de familiarisation et d'apprentissage, dont la durée demeure incertaine, s'agissant d'un produit nouveau à intégrer dans les habitudes de consommation.
- En définitive, le défi fondamental est de convertir les ivoiriens à la consommation de produits issus de la culture du cacao afin qu'émerge un marché local. Or cette conversion ne peut pas passer par la consommation de produits alimentaires chocolatés, ceux-ci ne constituant pas un bien essentiel de consommation courante.
- Le seul moyen d'assurer cette conversion est de proposer des substituts aux produits couramment utilisés par les ménages par des produits issus de la transformation de la matière issue de la culture cacaoyère (fèves, cabosses, jus, mucilage, la pulpe...) qui pourraient remplacer les corps gras, le vinaigre et la lessive. Pour cela, il est nécessaire d'accompagner les planteurs par des formations pour qu'ils puissent produire eux-mêmes ces produits, afin que ces pratiques puissent entrer dans les habitudes de consommation au quotidien et qu'ils puissent enfin consommer ce qu'ils cultivent.



## Conclusions

- Les déchets de la culture cacaoyère qui représentent une masse importante peuvent constituer une source organique pour servir de fertilisant après transformation en compost.
- Les projets de certaines coopératives de convertir une partie de leur production en cacao biologique, laissent apparaître un gisement de besoins à ce niveau là.
- La certification « Bio » est souvent décrite comme la solution idéale pour améliorer les conditions de vie des planteurs. Les primes versées sont attractives, et l'agriculture biologique ouvre sur une diversification des activités, en permettant le développement d'autres occupations comme l'apiculture ou l'élevage d'escargots.
- S'agissant d'une culture extensive, « l'Agriculture Bio » apparaît la mieux à même à s'intégrer dans une logique de biodiversité et de durabilité. Par ailleurs, la demande consommateur de produits « bio » est croissante.
- La difficulté est sa mise en pratique sur le terrain, en la faisant accepter par les planteurs. Elle pourrait néanmoins participer à la sortie de la dépendance des planteurs à la seule production des fèves de cacao.