



L'atlas de l'intégration régionale est une initiative de la CEDEAO et du CSAO / OCDE, financée par les coopérations française, suisse et luxembourgeoise. Classés en quatre séries (population, espaces, économie, environnement), les chapitres de l'atlas sont produits graduellement en 2006/2007 et mis en ligne sur le site www.atlas-ouestafrique.org.

LE CACAO

Introduction

L'Afrique de l'Ouest a été en grande partie « conçue » par les colonisateurs pour ses fonctions de pourvoyeuse de matières premières agricoles. L'Office du Niger (dont la fonction initiale était le coton), le bassin arachidier du Sénégal, celui du Nord Nigeria, les bassins cotonniers, les plantations d'hévéas et de palmier à huile, ont modelé les paysages agraires, fait naître des villes, recomposé le peuplement et parfois même défini les frontières des futurs Etats nations.

Le cacao et le café sont emblématiques de cette histoire. Souvent considérés comme indissociables, cultivés dans les mêmes zones, dépendant l'un et l'autre des bourses de New York et de Londres, soumis à des marchés mondiaux spéculatifs, ils font pourtant l'objet de deux chapitres distincts de l'Atlas de l'intégration régionale en Afrique de l'Ouest.

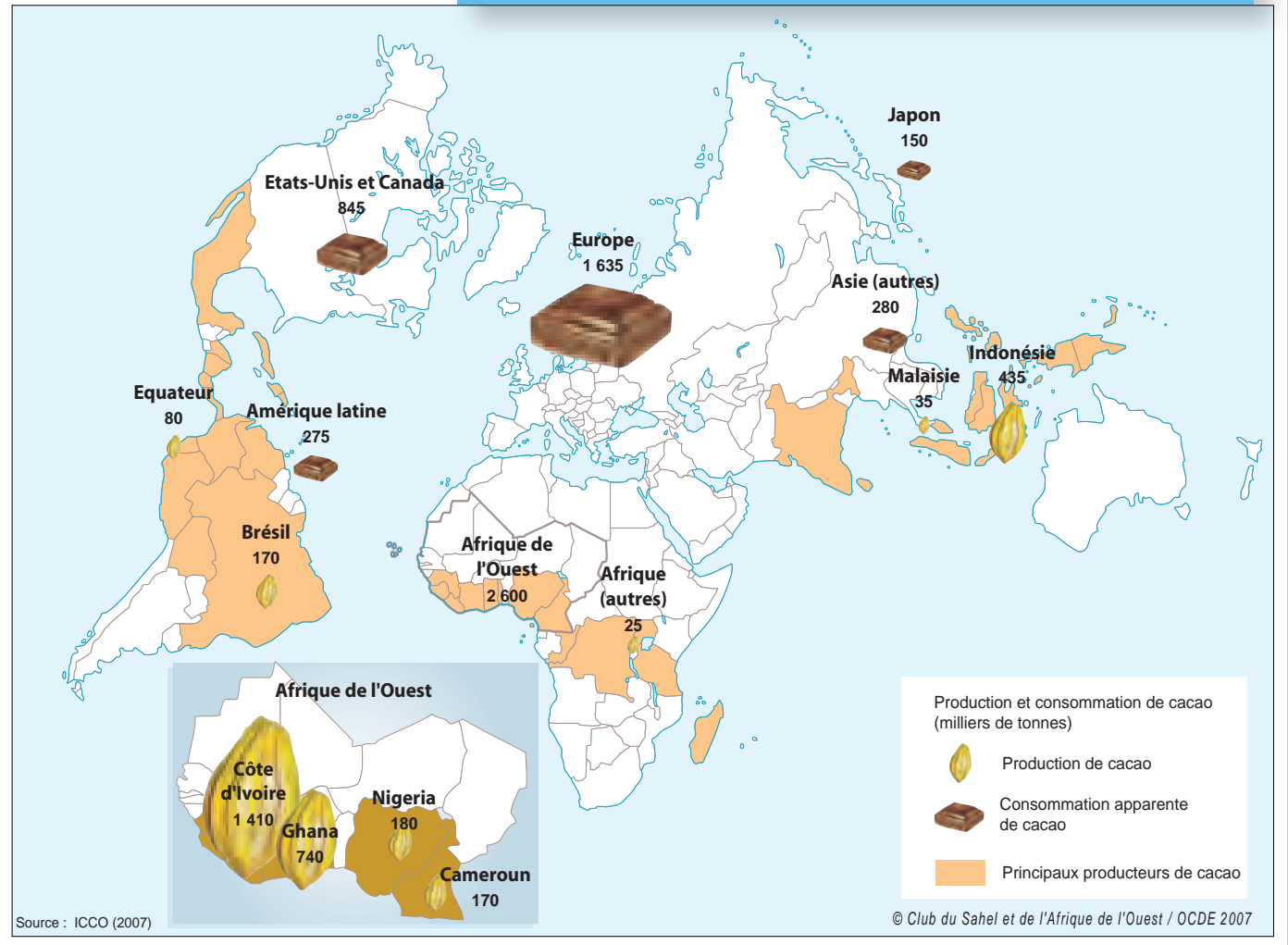
I. L'Afrique de l'Ouest dans le marché international

1.1 Panorama de l'offre et la demande

Depuis 1960, la production mondiale de cacao a été multipliée par 3 passant de 1,2 à 3,6 millions de tonnes. Cette croissance a été entrecoupée de chocs résultant de politiques d'ajustements structurels, de l'apparition de ravageurs et de maladies et de mouvements spéculatifs qui affectent la production. Une cinquantaine de pays de la zone intertropicale cultivent la fève de cacao ; trois d'entre eux dominent la production mondiale : la Côte d'Ivoire (39 %), le Ghana (21 %) et l'Indonésie (13 %).

Le plus ancien des trois grands bassins de production (cf. carte 1) couvre l'Amérique centrale et s'étend en Amérique du Sud, de la côte ouest du Pacifique jusqu'aux régions

Carte 1. Répartition des zones de production et des principaux pays producteurs et consommateurs de cacao

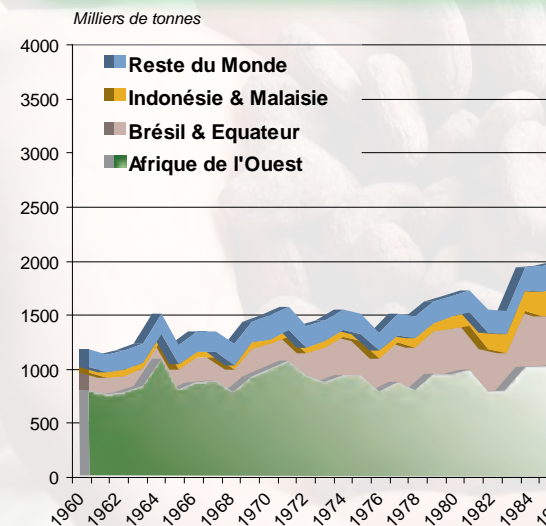


littorales du Brésil. Le second est celui de l'Afrique de l'Ouest, de la Guinée au Cameroun où, exception faite du Bénin, tous les pays cultivent le cacaoyer. D'autres pays producteurs africains plus modestes (< 7 000 tonnes/an) sont dispersés sur le reste du continent. Le troisième bassin est centré sur l'Indonésie auquel on peut ajouter la Malaisie, en très fort retrait depuis les années 90, et la Papouasie où la production progresse.

L'Afrique de l'Ouest représente à elle seule plus des 2/3 de la production mondiale. La crise politique ivoirienne n'a en rien compromis cette position dominante qui s'est au contraire consolidée. Face à la croissance de la demande mondiale, la région a su augmenter sa production alors que les zones américaines et asiatiques connaissaient une relative stagnation (cf. graphique 1).

Entre 1960 et 2006, la demande mondiale a augmenté au même rythme que la production pour atteindre 3,5 millions de tonnes. Parmi les « pays utilisateurs »¹, au nombre de 70, on distingue les pays exportateurs, faibles consommateurs, mais transformant le cacao en produits dérivés pour l'industrie et les pays importateurs transformant et consommant l'essentiel de la production.

Graphique 1. Evolution de la production (en millions de tonnes)



Encadré 1. L'histoire du chocolat

Le cacaoyer est originaire des forêts tropicales de l'Amérique centrale. Les Mayas et les Aztèques en faisaient un breuvage appelé « chocolat » (eau amère) aux vertus nourrissantes, fortifiantes et aphrodisiaques. Il était également utilisé comme monnaie pour les paiements des impôts et les achats d'esclaves. Christophe Colomb le découvre en juillet 1502 sur la petite île de Guanaja (actuel Honduras). En 1524, Hernán Cortès expédie une cargaison de fèves à la cour de Charles Quint qui adopte cette boisson à laquelle on ajoute du miel. Le cacao devient un commerce rentable dont les Espagnols ont le monopole. Il est introduit en France en 1615 avec le mariage d'Anne d'Autriche, fille de Philippe III d'Espagne, avec Louis XIII. En 1657, il fait son entrée en Angleterre et dès 1660 les Anglais cultivent le cacaoyer dans leur colonie de la Jamaïque. Au XVII^{ème} siècle, les Hollandais prennent une part significative du commerce du cacao entre l'Amérique et l'Europe.



La technique de préparation est longtemps sommaire : broyage des fèves à la main avec un cylindre sur une pierre inclinée chauffée ; elle subit de profondes mutations tout au long du XIX^{ème} siècle :

- ▶ **1811** : Le Français POINCELET met au point un mélangeur de fèves de cacao.
- ▶ **1815** : Le Hollandais VAN HOUTEN installe la première usine de chocolat, suivi de peu par les Suisses CAILLER (1819), SUCHARD (1824) puis à Lausanne par KOHLER, puis LINDT et TOBLER.
- ▶ **1819** : Le Suisse Cailler fabrique le premier bâton de chocolat.
- ▶ **1821** : Le britannique CADBURY fabrique lui-même son chocolat. Il inventera le chocolat noir à croquer, les biscuits au chocolat pour le thé, puis le chocolat aux fruits et aux noix.
- ▶ **1824** : Antoine MENIER installe à Noisiel-sur-Marne (France) la première chocolaterie industrielle à l'échelle mondiale.
- ▶ **1828** : Conrad J. Van Houten dépose son brevet de chocolat en poudre.
- ▶ **1830** : Kohler met au point le chocolat aux noisettes.
- ▶ **1842** : Charles BARRY développe une activité de négoce à Londres ; une usine de transformation du cacao naîtra à Meulan au début du XX^{ème} siècle.
- ▶ **1847** : Commercialisation du chocolat en tablettes.
- ▶ **1848** : Auguste POULAIN fonde une confiserie chocolaterie dans les faubourgs de Blois (France).
- ▶ **1862** : Création de la chocolaterie ROWNTREE en Angleterre.



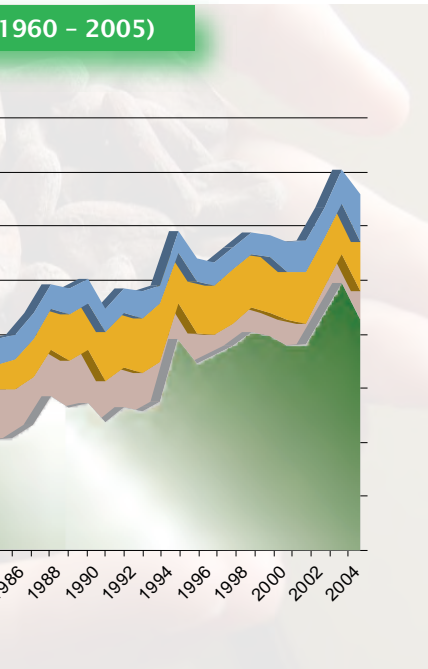
1. L'utilisation du cacao signifie le broyage qui traduit la transformation de la matière première, la fève de cacao, en divers produits dérivés majoritairement destinés à l'industrie chocolatière (cf. encadré 2).

Actuellement, si la demande stagne dans les pays américains (25 % de la demande internationale) et en Europe (50 %), première zone de consommation mondiale, elle s'accroît légèrement dans les pays d'Asie et d'Océanie (13 %). La consommation en Afrique de l'Ouest est marginale.

1.2 Commerce et marché international

Si le cacao est très largement produit dans les pays en développement, les produits dérivés sont principalement consommés dans les pays industrialisés ; les acheteurs de ces pays étant essentiellement l'industrie chocolatière de transformation et de confection. Un certain nombre de pays producteurs transforment eux-mêmes une partie des fèves. Les produits obtenus (masse, poudre et beurre - cf. encadré 2) sont exportés ou utilisés sur place pour alimenter l'industrie chocolatière. La part de la transformation dans les pays producteurs est en croissance régulière. Au Brésil et en Malaisie, l'industrie de transformation locale absorbe l'essentiel de la production. En Afrique de l'Ouest, les broyages, principalement en Côte d'Ivoire et au Ghana, représentent 14 % du volume mondial.

Le cacao est principalement négocié dans les bourses de matières premières de Londres et de New York. Soumis aux rumeurs ou



Encadré 2. Les utilisations du cacao

Les produits dérivés de la fève (liqueur, pâte, beurre, tourteaux et poudre) sont la matière première de l'industrie chocolatière dont le produit final le plus connu est le chocolat. Il existe d'autres produits confectionnés à partir de ces principaux dérivés intermédiaires, notamment le beurre et la poudre. Cette dernière est utilisée pour aromatiser les biscuits, les crèmes glacées, les produits laitiers, les boissons lactées, etc. Le beurre de cacao est également prisé pour la fabrication de tabac, de savon et de cosmétiques. La médecine traditionnelle l'utilise pour soigner les brûlures, refroidissements, lèvres sèches, fièvres, malaria, rhumatismes, morsures de serpents et autres blessures (source : CNUCED).

Depuis 2000, une directive européenne autorise à hauteur de 5 % maximum l'utilisation de six matières grasses issues de différentes plantes pour remplacer le beurre de cacao dans la fabrication du chocolat : illipé, huile de palme, sal, karité, kokum gurgi et noyaux de mangue. Si les industriels y trouvent leur compte pour des raisons de coût et de facilité de fabrication, les producteurs soulignent les impacts sur la diminution de la demande mondiale.

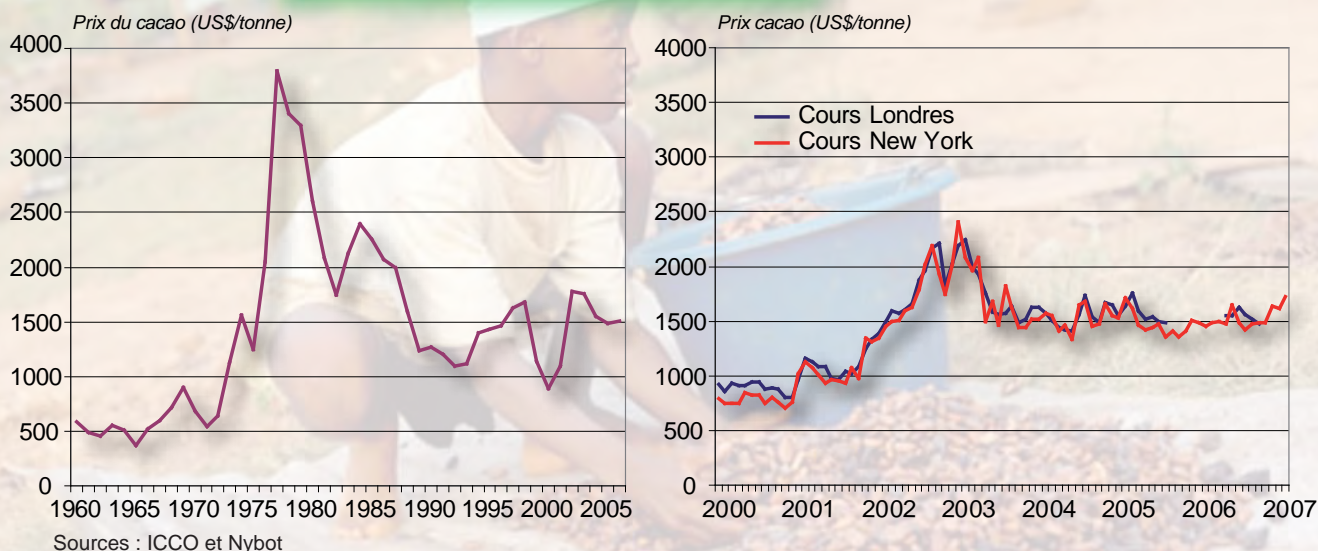
anticipations de rupture de stocks, de mauvaise récolte, d'événements climatiques ou politiques, le marché est très instable et spéculatif ; les variations de prix peuvent être très importantes (cf. graphique 2). Cependant, les cours tendent à diminuer depuis le début des années 80 sous le double effet d'une offre excédentaire et de stocks importants détenus par les pays consommateurs. Dans les années 80, ces derniers profitent de la chute des prix pour constituer des réserves considérables utilisées pour réguler le marché en leur faveur. Les pays producteurs ne sont pas en mesure de constituer des stocks² à leur profit³ ; ils restent soumis au marché mondial.

2. Dans les pays tropicaux, le stockage est difficile en raison de l'air chaud et humide qui favorise le développement des insectes, des moisissures ; il est donc particulièrement coûteux.
3. En 1998, le Président ivoirien Houphouët-Boigny lance, sans succès, « la guerre du cacao » ; il tente d'assécher le marché européen par la constitution de stocks.

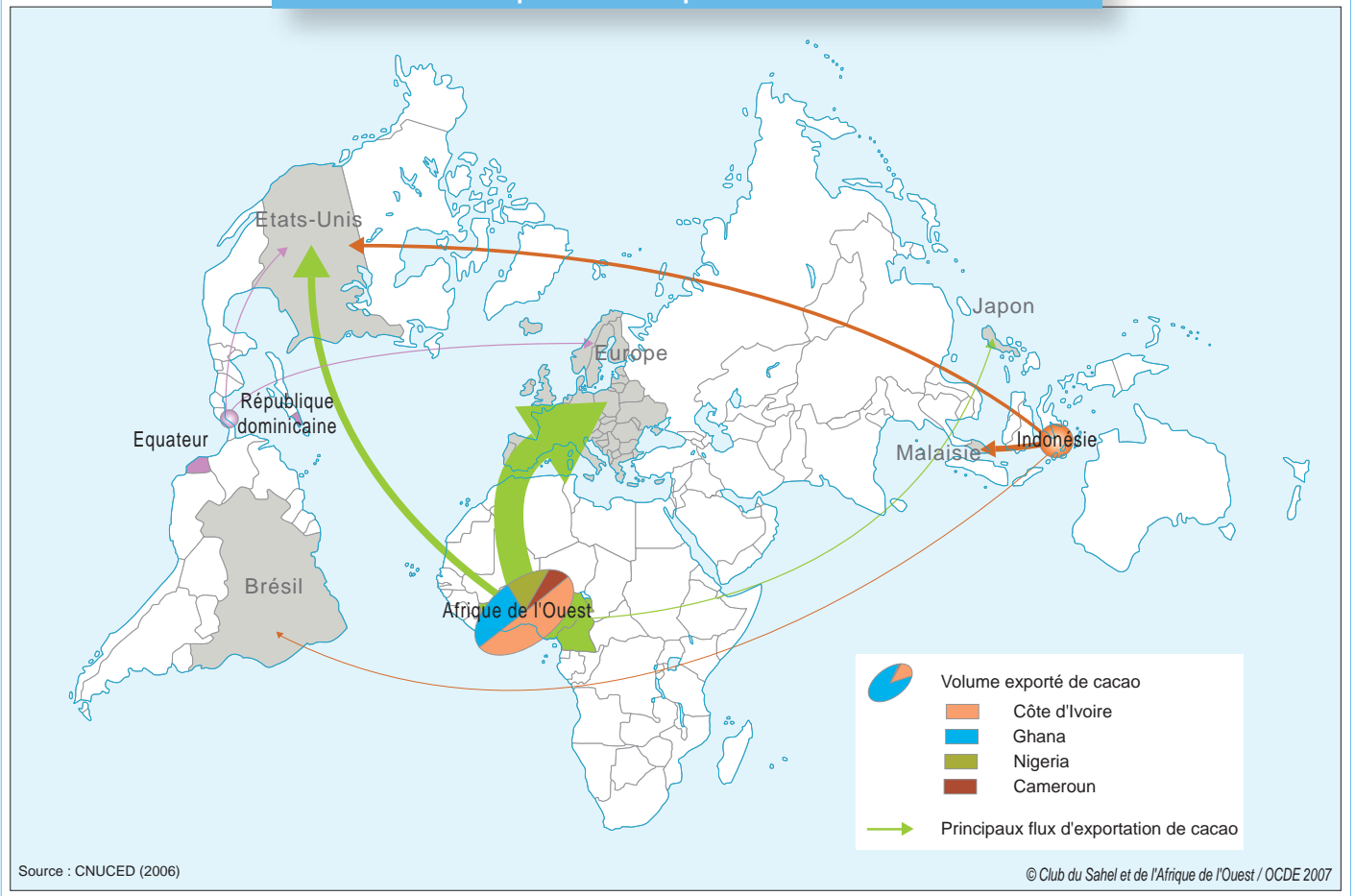
1.3 La filière et ses acteurs

La production est le fait de petits exploitants agricoles, d'organisations plus ou moins structurées de type coopératives ou de grands groupes (grandes plantations).

Graphique 2. Evolution des cours du cacao



Carte 2. Principaux flux d'exportation du cacao dans le monde



4. Après la récolte, les cabosses sont cassées à la main pour en extraire les fèves qu'on laisse fermenter pendant 5 à 6 jours. Elles sont ensuite séchées. On obtient alors un produit qui peut se conserver : le cacao marchand.

Le cacao marchand⁴ issu du travail des producteurs ou d'artisans locaux est introduit dans des circuits de commercialisation dont le nombre d'acteurs a beaucoup augmenté depuis la libéralisation des filières. Les plus nombreux, titulaires de patentes, accrédités par les organismes

Graphique 3. Évolution de la production, de la consommation (broyage) et des stocks

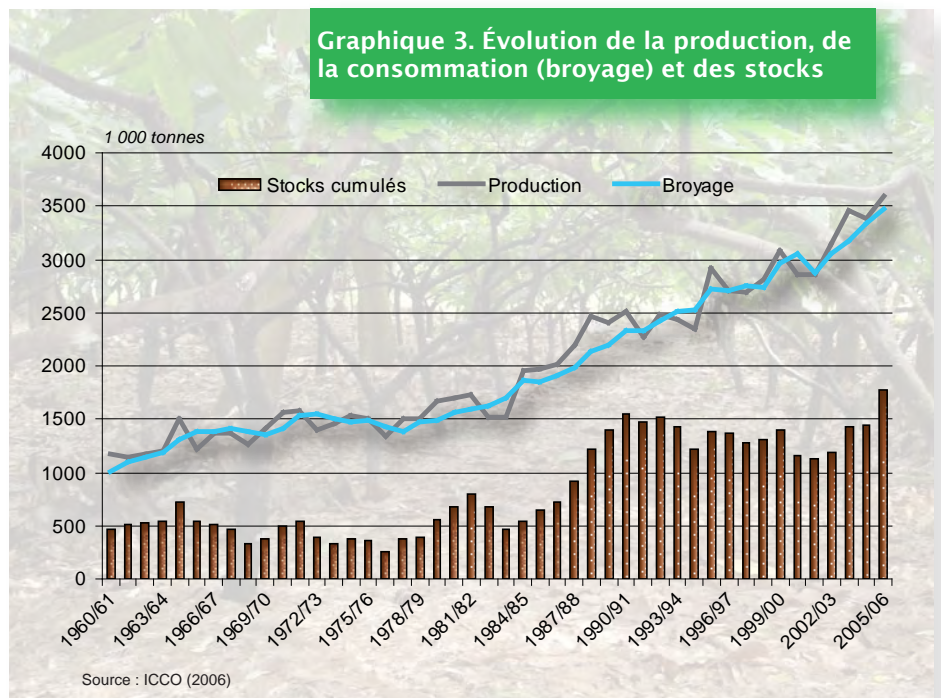
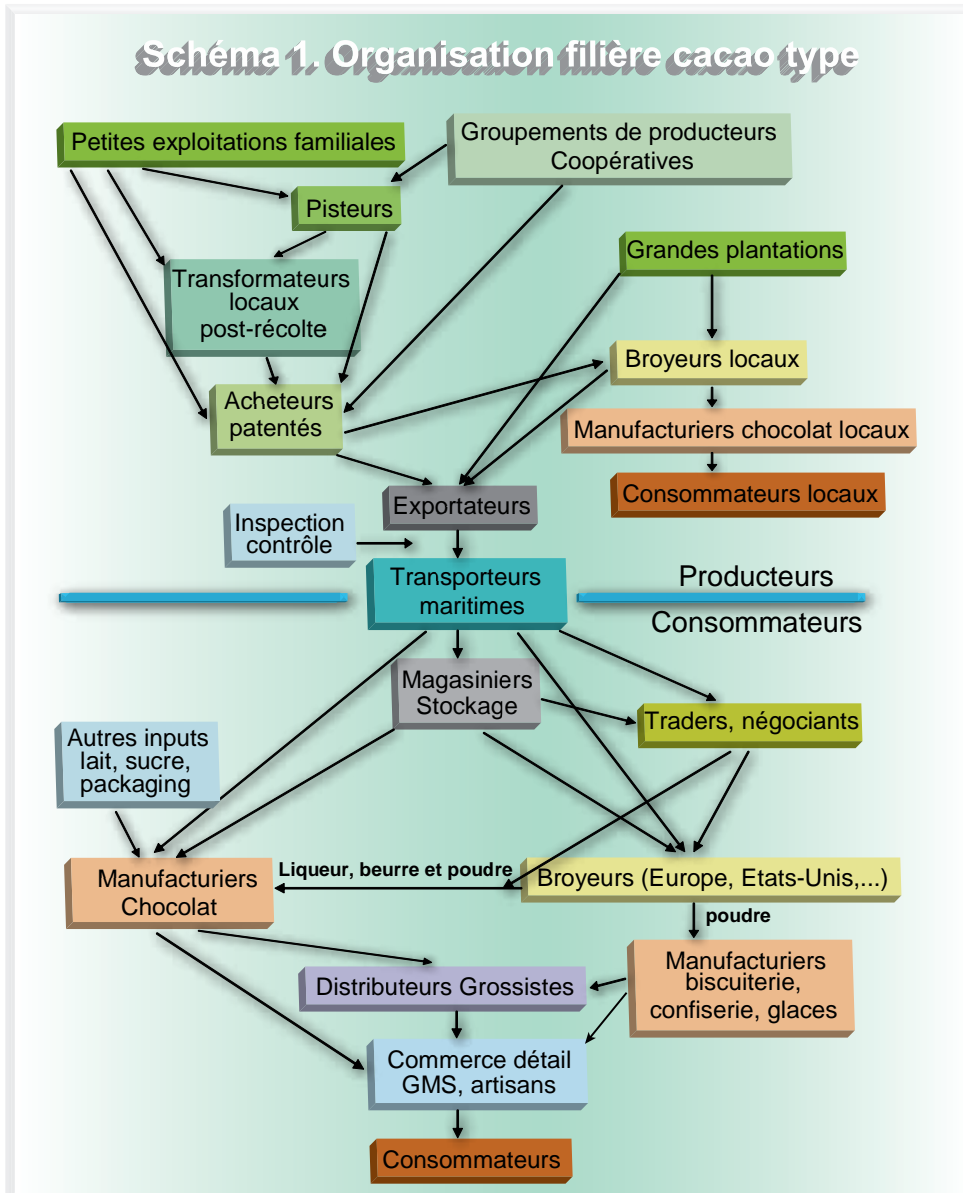


Schéma 1. Organisation filière cacao type



de contrôle locaux, agissent comme intermédiaires afin d'alimenter les exportateurs. Aujourd'hui, les grands exportateurs investissent dans des systèmes d'achat plus près des producteurs au détriment des acteurs plus petits. Ce système touche également les exportateurs locaux patentés qui très nombreux dans un premier temps voient pour les plus fragiles leurs parts de marché se réduire et disparaissent. Ces grands exportateurs jouent aussi un rôle croissant dans la transformation, dans les pays producteurs, du cacao marchand en produits manufacturés. Ils alimentent en matière première, liqueur, beurre, poudre, l'industrie des pays consommateurs ou mettent sur les marchés locaux ou régionaux des produits chocolatés. Trois grands groupes multinationaux dominent ce marché : ADM cocoa, Cargill et Barry Callebaut. Ils sont présents dans les pays producteurs ouest-africains aux côtés d'autres acteurs dont l'importance varie selon les pays.

L'essentiel du cacao part, sous forme de cacao marchand ou de produits semi-finis, vers les grands pays consommateurs⁵. Après débarquement dans les ports, le cacao, qui peut rester stocké sous forme de fèves environ

5. Six multinationales contrôlent 80 % de la distribution de masse du chocolat : Cadbury-Schweppes, Ferrero, Hershey Mars, Nestlé, Phillip Morris.

6. Les chiffres de production sont ceux de l'ICCO qui peuvent être différents de ceux de la FAO, notamment pour le Nigeria (412 000 tonnes selon la FAO contre 175 000 tonnes selon l'ICCO).
7. Ces productions sont estimées par la FAO en 2004 à 22 000 tonnes pour le Togo, 11 000 tonnes pour la Sierra Leone et 2 500 tonnes pour le Liberia.

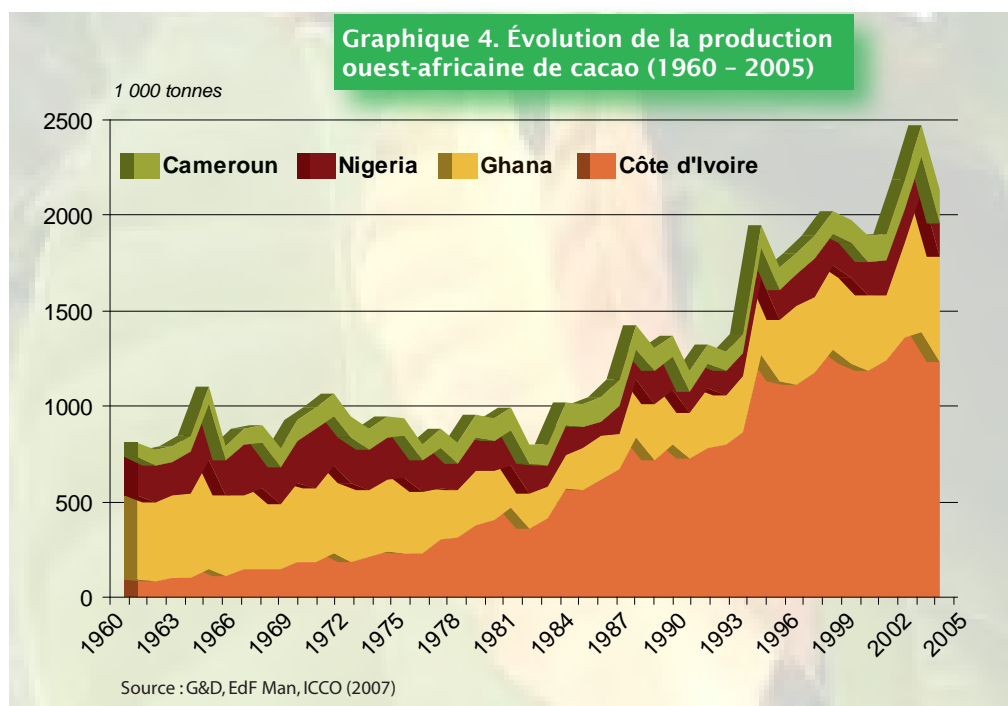
3 ans voire plus, est redirigé vers les industriels et manufacturiers qui fabriquent directement des produits finis ou des produits (couverture) destinés aux industries et artisans de la chocolaterie et de la biscuiterie qui n'ont pas investi dans le traitement direct des fèves de cacao.

II. Le cacao ouest-africain

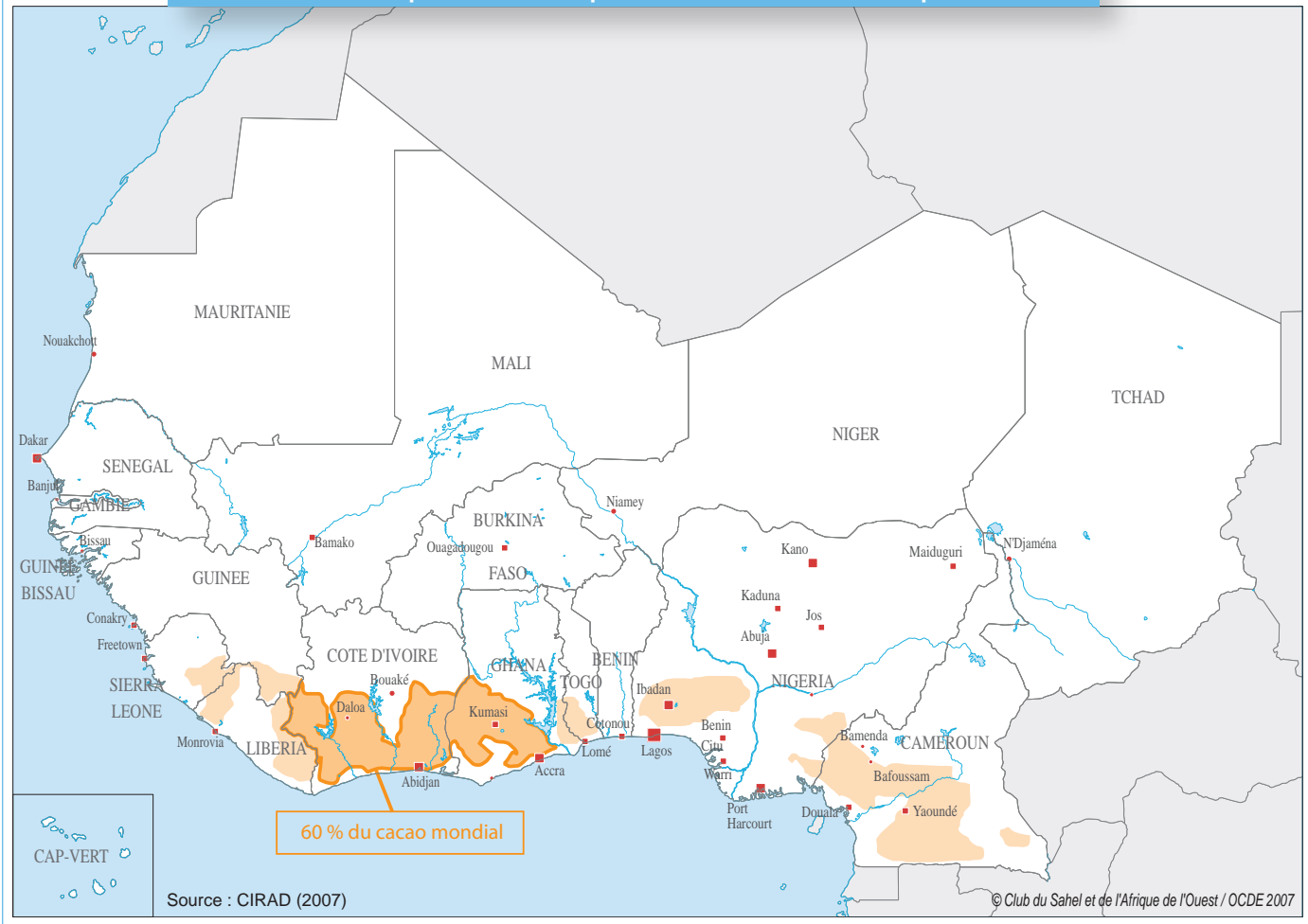
2.1 Panorama régional

Leader mondial, l'Afrique de l'Ouest produit plus de 99 % du cacao africain. Les autres pays producteurs du continent - Ouganda, Tanzanie, Madagascar, Guinée Équatoriale, Sao Tomé et Príncipe - jouissent d'une forte renommée auprès des industriels et des chocolatiers pour la qualité aromatique de leur cacao. Mais leurs productions nationales sont inférieures à 7 000 tonnes/an.

La production ouest-africaine (cf. graphique 4) est dominée par la Côte d'Ivoire (1,3 million de tonnes en 2005) et le Ghana (600 000 tonnes) qui produisent près de 60 % du cacao mondial. Le Nigeria (175 000 tonnes) et le Cameroun (166 000 tonnes⁶) disposent d'un bassin de production commun. Ces quatre pays figurent parmi les cinq premiers pays producteurs mondiaux. Le Togo, la Sierra Leone et le Liberia ont des productions beaucoup plus modestes⁷. Les perspectives de développement de la cacaoculture dans ces pays sont minces (surfaces disponibles, disponibilité de main-d'œuvre, concurrence d'autres activités économiques agricoles). A l'exception de quelques zones et fronts pionniers qui pourraient être conquis au Nigeria et au Cameroun, peut-être au Liberia et en Sierra Leone, toutes les zones favorables à la culture du cacaoyer sont déjà exploitées en Afrique de l'Ouest.



Carte 3. Principales zones de production de cacao en Afrique de l'Ouest



2.2 Trajectoires comparées du Ghana et de la Côte d'Ivoire

Le développement des fronts pionniers (fin XIX^{ème} – 1940)

La cacaoculture apparaît dans la Gold Coast (actuel Ghana) en 1871 ; les exportations vers la Grande-Bretagne débutent en 1881. Le foyer de production est alors situé dans l'arrière-pays de la ville d'Accra, l'actuelle Eastern Region, fortement peuplée. Les surfaces plantées s'étendent très rapidement. La diffusion de la culture est encouragée par les missions religieuses et leurs jardins botaniques et suit naturellement la mise en place des infrastructures routières et ferroviaires.

Vers 1890, le cacao est signalé dans l'ouest de la Côte d'Ivoire, aux confins du Libéria, où il voisine avec des plants de café. Mais les autorités coloniales lui accordent peu d'attention sur le plan économique. Les premières véritables plantations, associées à des caféières, sont le fait de planteurs européens, en 1895. Quelques années plus tard, on assiste au développement de la cacaoculture vers Tiassale mais ces plantations, établies sur des sols pauvres ou des bas-fonds et, mal entretenues, ne tardent pas à disparaître. En 1904, la production ivoirienne est de 2 tonnes.



Encadré 3. Le long périple du cacao depuis les Amériques

A l'origine, le cacaoyer *Theobroma cacao* se développait spontanément dans les forêts d'Amérique centrale ou d'Amérique du Sud, aire d'origine de l'espèce. Les premières cultures apparaissent simultanément en Amérique centrale, environ 4 000 ans avant Jésus-Christ, dans les forêts tropicales du Yucatan et du Guatemala. Les Criollo (variété de cacao aux fèves aromatiques contenant 50 % de matière grasse) cultivés aujourd'hui résultent de cette première vague de domestication. Leurs grosses fèves blanches, qui contiennent peu de polyphénols (molécules de base de la matière colorante), sont utilisables pour la consommation presque sans autre transformation que le séchage.

Aucun vestige de plantation n'a été relevé chez les peuples des Andes d'Amérique du Sud avant la conquête des Espagnols. L'humidité plus forte du climat, qui rend difficile les opérations de séchage, pourrait expliquer l'absence d'utilisation des fèves dans cette zone. Cette limitation du développement de l'aire de culture au Nord des Andes pendant la première phase de la cacao-culture concorde bien avec l'absence quasi totale de Criollo dans le bassin amazonien. Les seuls Criollo récoltés de ce côté du massif andin sont ceux du Venezuela, qui semblent avoir été introduits ultérieurement par des moines capucins.

Deux autres grandes vagues de domestication interviendront ensuite à partir de cacaoyers directement issus du bassin amazonien. Il s'agit d'abord du développement du cacao Nacional en Équateur, dont la répartition géographique est restée circonscrite à ce pays ; puis, beaucoup plus récemment, probablement vers la fin du XVIII^e siècle, de la création au Brésil des variétés Amelonado qui seront dispersées un peu partout dans le monde et constitueront rapidement la base principale de la production cacaoyère.

Les grandes étapes de cette conquête du monde sont :

1560	Introduction du cacaoyer par les Hollandais aux Célèbes et à Java
1614	Introduction aux Philippines par les Espagnols
1822	Introduction des cacaoyers dans les îles de São Tomé, Príncipe et Fernando Po par les Portugais
1834-1880	Introduction par les Anglais à Ceylan, en Inde puis à Madagascar et aux îles Fidji
1871	Introduction des premiers cacaoyers sur le continent africain au Ghana (Eastern Region)
1890	Introduction des premiers cacaoyers à l'Ouest de la Côte d'Ivoire
1920	Introduction du cacaoyer au Cameroun par les Allemands.

A cette date, au Ghana, la conquête du cacao a atteint Kumasi. En 1908, la production est de 20 000 tonnes ; trois ans plus tard, le pays devient premier producteur mondial. Devant ce succès, les Français imposent, dès 1912, l'intensification de la culture dans la zone de l'Indéné à l'est du pays. Là où les Anglais favorisent les plantations indigènes, les Français s'appuient sur les colons. Les plantations individuelles n'apparaîtront que quelques années plus tard avec l'arrivée de migrants du centre du pays fuyant les cultures forcées, et de l'ouest. En 1919, l'est ivoirien produit 10 000 tonnes à comparer aux 147 000 tonnes du Ghana (1/3 de la production mondiale). La décennie suivante, les extensions progressent vers l'Ouest ivoirien, en direction de ce qu'on appellera la boucle du cacao, et vers le sud.

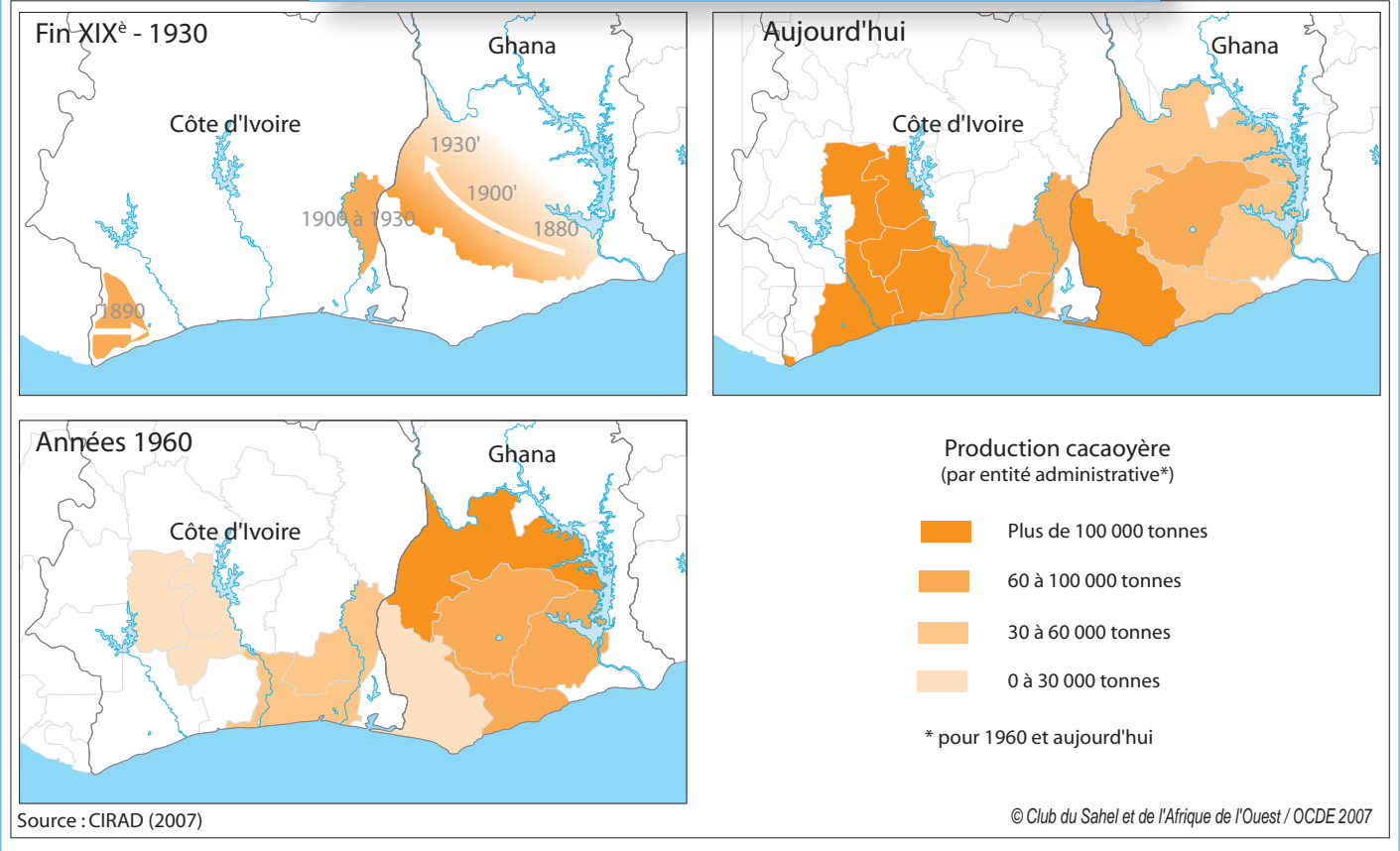
Au Ghana, des prix favorables et une amélioration constante du réseau d'évacuation des produits conduisent aux défrichements dans la région du Brong-Ahafo, toujours plus vers l'Ouest. La zone forestière est largement entamée. En 1932, la production est de 260 000 tonnes. Les producteurs s'organisent en coopératives et font pression sur les acheteurs. En Côte d'Ivoire, les 32 000 tonnes proviennent presque exclusivement de l'Est. Pour faire face au déficit de main-d'œuvre, la France rattache six provinces de la Haute-Volta à la Côte d'Ivoire. On assiste à l'émergence d'une catégorie de planteurs autochtones aisés mais le marché est aux mains de colons ou de Syro-libanais.

En 1936, alors que la récolte est excellente (305 000 t), la maladie du swollen shoot s'abat sur le principal foyer de production ghanéen. L'Administration crée la station cacaoyère de Tafo (1938), la deuxième de l'histoire de la cacao-culture, après celle de Trinidad pour améliorer la défense des cultures et la sélection variétale. Cette station deviendra le WACRI⁸ en 1944 avec une antenne au Nigeria puis, après les indépendances, laissera place à deux structures nationales, le Cocoa Research Institute of Ghana (CRIG) et le Cocoa Research Institute of Nigeria (CRIN). En Côte d'Ivoire, la recherche française apparaît plus tard avec le Centre de recherche agronomique de Bingerville.

A la veille de la 2^{ème} guerre mondiale, la production est de 300 000 tonnes au Ghana et 55 000 tonnes en Côte d'Ivoire.

8. West African Cocoa Research Institute.

Carte 4. Évolution des fronts pionniers en Afrique de l'Ouest



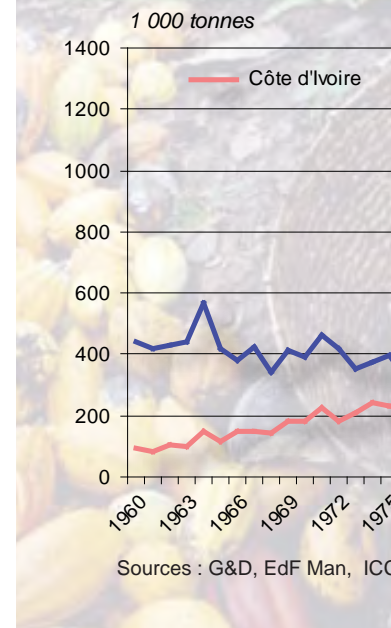
Durant la guerre, une politique discriminatoire des prix d'achat du cacao décourage les planteurs en Côte d'Ivoire ; les abandons de parcelles se multiplient.

La structuration de la filière et la création des caisses de stabilisation et des organismes de contrôle et de suivi (1950 - 1970)

Au Ghana, l'Etat colonial garantit l'achat de la totalité de la production par la métropole. En 1947, le «Cocoa marketing board» plus couramment appelé «Cocobod» est créé. L'encadrement de la filière est serré : fourniture de plants et semences, contrôles sanitaires, accès aux produits phytosanitaires, achat et évacuation du produit, contrôle de qualité pour l'exportation. Le Cocobod devient ainsi un État dans l'État. Mais le swollen shoot poursuit ses ravages dans les vieilles zones alors que les extensions vers l'ouest s'accroissent. En 1946, la production chute à 192 000 tonnes ; une vaste campagne d'arrachage est initiée. Abandonnée en 1962, elle reprendra dans les années 80-90.

En Côte d'Ivoire, les autorités coloniales font face au Syndicat agricole africain (SAA) fondé en 1944 et animé par le futur président de la République, Félix Houphouët-Boigny. Le travail forcé, la discrimination des prix et les livraisons obligatoires sont supprimés. Stimulée par des cours mondiaux élevés, l'économie de plantations autochtones prend dès lors son essor. La zone cacaoyère s'étend vers l'ouest. En 1955, la France crée une caisse de stabilisation.

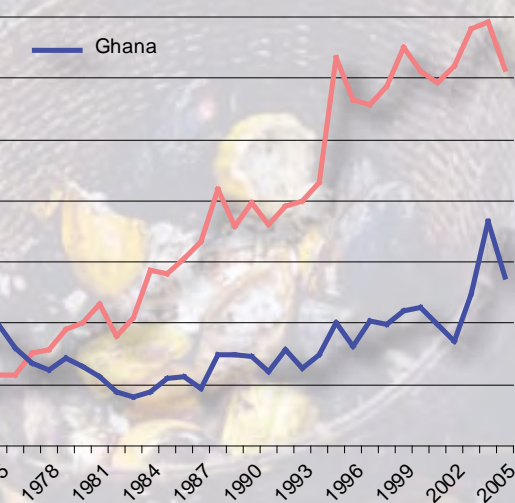
Graphique 5. Évolution de la production de cacao en Côte d'Ivoire



9. Toutefois, la Caistab exerce un rôle essentiellement limité à la fixation des barèmes de prix.
10. On estime que 50 % des étrangers vont quitter le pays. Voir à ce sujet le chapitre « Les migrations » de l'Atlas de l'intégration régionale en Afrique de l'Ouest.
11. Pour défendre leurs producteurs, le Ghana et la Côte d'Ivoire ont mis en place de nouveaux systèmes de régulation et de contrôle qui suscitent toutefois la méfiance des institutions de Bretton Woods.



La production du Ghana et de la Côte d'Ivoire



Jusqu'au début des années 60, les cours mondiaux élevés stimulent l'accroissement des surfaces dans les deux pays. A l'indépendance du Ghana en 1957, les acheteurs privés de cacao disparaissent au profit de coopératives contrôlées par l'État. En 1960 en Côte d'Ivoire, le *Président-plantateur* Houphouët-Boigny déclare : « la terre appartient à celui qui la cultive ». La ruée sur la terre qui s'en suit sera aussi bien le fait des paysans que des agro-industriels (palmier, hévéa, fruits...). La Société d'État d'assistance technique pour la modernisation de l'agriculture en Côte d'Ivoire (Satmaci) est créée : elle assure la formation des agents de vulgarisation et la promotion de groupements de producteurs pour faciliter l'accès aux équipements et en intrants. En 1961, les deux pays assurent 43 % de la production mondiale avec respectivement 81 000 et 417 000 tonnes. L'interventionnisme des États dans la production, par l'intermédiaire du Cocobod ghanéen et de la Caistab ivoirienne, est très fort⁹.

La dégradation des cours mondiaux dans les années 60 provoque une véritable crise dans les 2 pays. Au Ghana, malgré un pic de production de 500 000 tonnes en 1964, la crise entraîne la chute du régime et incite le Cocobod à réintroduire une dose de libéralisme avec le retour des acheteurs privés.

L'ère des réformes et de la libéralisation (1970 - aujourd'hui)

En 1969, au Ghana, l'expulsion massive d'étrangers (Aliens compliance act¹⁰) réduit la disponibilité en main d'œuvre et en capacité de gestion. Dans les années 70, la détérioration du verger et du réseau routier et les exportations frauduleuses font chuter la production malgré une forte croissance des cours mondiaux. L'État tente - en vain - de faire face en finançant les intrants et de la main-d'œuvre nécessaire à l'établissement des plantations. La Côte d'Ivoire accueille une grande partie des travailleurs expulsés du Ghana, poursuit son irrésistible ascension et met en place une politique cacaoyère volontariste (fourniture gratuite de plants améliorés, prêts, subventions). Elle devient, à partir de 1977, le premier producteur mondial (cf. graphique 5).

Les années 80 voient apparaître deux nouveaux producteurs significatifs au niveau mondial : l'Indonésie et la Malaisie (cf. graphique 6) ; les cours mondiaux refluent de façon continue jusqu'au milieu des années 90. Les mécanismes de régulation et d'appui aux producteurs sont rapidement à bout de souffle : restrictions budgétaires, licenciements dans les structures d'appui à la production, à la vulgarisation et à la recherche, puis mise en concurrence du cocobod avec des entreprises privées (1993) et faillite de la Caistab en 1999 (cf. encadré 4).

Ce sont désormais les multinationales qui vont dicter leurs conditions à l'ensemble de la filière, ne laissant aux planteurs d'autre choix que d'accepter le prix proposé¹¹. Soucieuses de mieux contrôler la quantité et la qualité de leurs approvisionnements auprès des planteurs, elles s'en rapprochent (crédit, pré-financement des récoltes) ; elles installent

Encadré 4. La libéralisation de la filière cacao en Côte d'Ivoire et ses conséquences

Jusqu'à la fin des années 1970, le cacao est au cœur du « miracle ivoirien ». Les cours mondiaux élevés permettent à l'Etat d'engranger des bénéfices importants. La Caisse de stabilisation (Caistab) fixe les prix d'achat aux planteurs, prélève des taxes, compense la baisse éventuelle des cours auprès des exportateurs tout en continuant à payer le prix garanti aux planteurs. L'argent du cacao est redistribué selon des règles tacites d'équilibre politique, catégoriel, régional et ethnique et finance les infrastructures.

Dans les années 1980, le pays subit de plein fouet la dérégulation des marchés internationaux des produits de base, l'implantation de groupes privés d'envergure mondiale, l'arrivée de nouveaux concurrents asiatiques (Indonésie, Malaisie). Les cours chutent brutalement en 1985. En 1989, après avoir vainement tenté de faire remonter les cours par la constitution de stocks, le pays se voit contraint d'entamer un processus de libéralisation dont le point d'orgue sera la disparition de la Caistab en 1999. Les grands groupes internationaux (Cargill, Archer Daniels Midland et Barry Callebaut), dictent désormais leurs conditions à l'ensemble de la filière. Au final, le prix d'achat en brousse est divisé par deux et les planteurs ont de plus en plus de mal à accéder au crédit ; les exportateurs locaux disparaissent progressivement.

Un nouveau dispositif de contrôle répondant aux souhaits des bailleurs de fonds est mis en place. Il est constitué par une multiplicité de structures : l'Autorité de régulation du café et du cacao (ARCC), la Bourse du café et du cacao (BCC), le Fonds de régulation et de contrôle (FRC), le Fonds de développement et de promotion des producteurs de café et de cacao (FDPCC), le Fonds de garantie des coopératives café-cacao (FGCCC) et l'Association nationale des producteurs de café-cacao de Côte d'Ivoire (ANAPROCI). La complexité et les coûts de fonctionnement de ce dispositif sont aujourd'hui décriés par les agriculteurs qui tentent de s'organiser pour préserver leurs revenus. Les exemples récents des écoulements clandestins du cacao ivoirien dans les pays voisins en sont le vivant exemple.

également des usines de traitement et de produits semi-finis. Les moyens de lutte des concurrents locaux sont affaiblis, le nombre d'acteurs de la filière diminue. Au final, malgré un prix d'achat théorique fixé en début de campagne, les petits producteurs voient leurs revenus baisser, notamment en Côte d'Ivoire.

III. Les perspectives

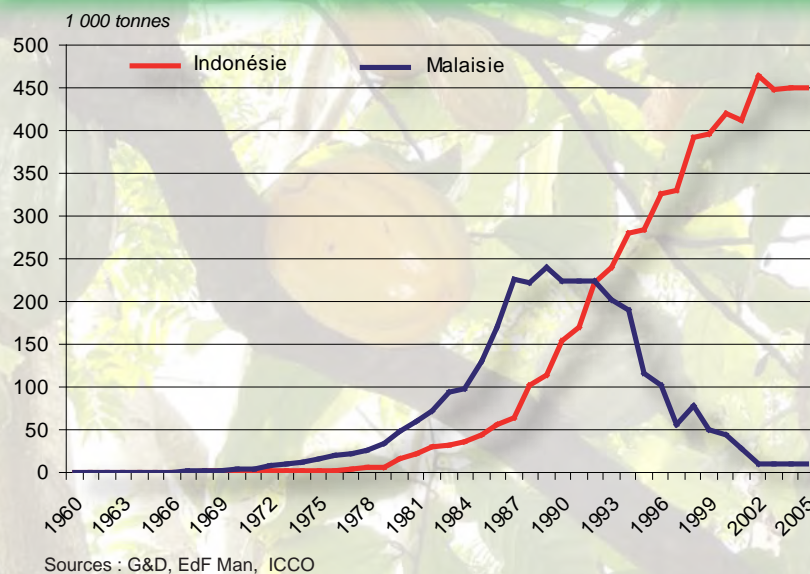
Les qualités organoleptiques¹² et physiques des cacaos ouest-africains en font des produits très recherchés¹³, même si la qualité globale de la production a tendance à baisser. Associés à des stratégies de production et de contrôle de la qualité, elles permettent d'obtenir des sur-côtes comme c'est le cas avec le cacao du Ghana, considéré comme la référence régionale. Cependant, des problèmes pèsent sur l'avenir des filières.

Tout d'abord, les ravageurs et les maladies. Les mirides, petits insectes, s'attaquent aux fruits et aux branches. Une fois installés, il devient très difficile de réhabiliter les plantations ou de replanter. La pourriture brune¹⁴ des cabosses est également largement répandue. Dans ces deux cas, il existe des moyens de lutte chimique dont la mobilisation est



12. Caractéristiques d'un produit perceptibles par les organes des sens : saveur, odeur, aspect et consistance.
13. Les cacaos du Ghana et de la Côte d'Ivoire sont réputés pour leurs arômes puissants, celui du Cameroun pour la composante rouge naturelle qu'il apporte à la constitution de mélanges.
14. Due à un champignon pathogène dont l'agressivité varie selon les régions, elle peut entraîner des pertes de production dépassant dans les cas extrêmes 90 %.

Graphique 6. Évolution de la production de l'Indonésie et de la Malaisie



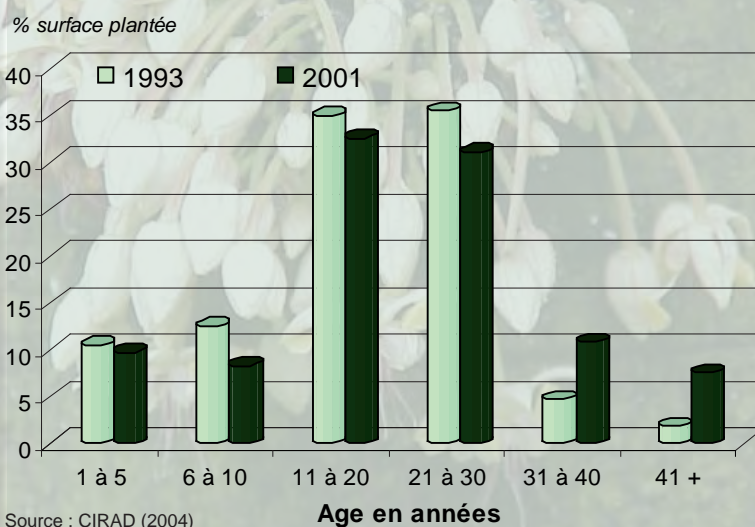
dépendante des prix d'achats et du niveau de technicité des producteurs. Le Swollen Shot est entré dans l'Est de la Côte d'Ivoire après avoir fait des ravages au Ghana ; le seul moyen de lutte connu est l'arrachage et la crémation des arbres atteints.

Le vieillissement des vergers (cf. graphique 7) se conjugue à la baisse de la fertilité des sols¹⁵. Il est de plus corrélé au vieillissement de la population des producteurs : les pressions foncières rendent la transmission de l'héritage de la terre et des savoir-faire délicats, d'autres cultures (vivrières et de rente) sont financièrement plus rentables. Enfin, la diminution des moyens d'encadrement des producteurs limite la diffusion des bonnes pratiques et la production de cacao de qualité supérieure.

Il existe des risques non négligeables de voir décliner, d'ici quelques années, la production ouest-africaine. D'autres régions, l'Asie en

15. Par consommation des éléments hérités de forêts aujourd'hui disparues et à l'absence de rotation des cultures.

Graphique 7. Evolution de l'âge des vergers en Côte d'Ivoire



particulier, pourraient exploiter à leur profit les bonnes perspectives de croissance de la demande mondiale. Des marges de manœuvre existent cependant.

3.1 Quelle intensification ?

La croissance passée du cacao ouest-africain est principalement le fruit de la conquête d'un espace forestier accessible et propice à sa culture (cf. tableau 1). Sans pour autant parler de sédentarisation, les déplacements de populations d'agriculteurs vers les régions où les ressources forestières sont encore accessibles se font moins nombreux. A l'avenir, l'accroissement de la production par le seul fait de l'augmentation des surfaces plantées va se réduire.

Tableau 1. Evolution des surfaces plantées en cacaoyers en Afrique de l'Ouest entre 1960 et 2004

Pays	Surface plantée en 1961 (ha)	Surface plantée en 2004 (ha)
Cameroun	300 000	460 000
Côte d'Ivoire	250 000	4 000 000
Ghana	1 668 000	1 800 000
Liberia	2 500	9 000
Nigeria	700 000	800 000
Sierra Leone	10 000	32 000
Togo	30 000	60 000
TOTAL	2 960 500	7 161 000

Sources : FAOStat, ICCO et estimations CIRAD d'après enquêtes (2003-2005)

Dans les zones traditionnelles de la cacaoculture, la consommation de la rente forêt¹⁶ couplée à la mise en culture des sols depuis de nombreuses années (parfois plus de 40 ans) a entraîné une baisse progressive de la fertilité des sols. Il existe encore, notamment au Nigeria et au Cameroun, quelques zones potentielles de conquête de nouvelles terres dans la forêt. Toutefois, toute stratégie de fronts pionniers se heurtera aux enjeux de préservation de l'environnement et de la biodiversité pour lesquels s'est accrue la sensibilité des décideurs politiques ; sans oublier les aspects sociaux et économiques liés à la transmission des patrimoines fonciers.

Si l'Afrique de l'Ouest veut conserver son rang de première région productrice du monde, la seule issue est l'intensification. Cela suppose des efforts importants de conservation sinon d'amélioration de la fertilité des sols et l'application d'itinéraires techniques performants. Ces adaptations nécessiteront l'acquisition de nouvelles connaissances en matière de gestion de l'agro-forêt, support de la cacaoculture, et en matière d'utilisation raisonnée des pesticides et des engrais. Elles ne pourront être mises en œuvre que dans le respect des contextes socio-économiques et de l'environnement.

Il est également possible d'opter pour une alternative à la fois agronomique et technique. Des gammes de variétés à la fois productives et résistantes aux attaques d'insectes et de champignons sont désormais



16. Quand la terre et la forêt tropicale sont accessibles à faible coût, les coûts de l'investissement dans la culture pérenne sont réduits car la forêt apporte souvent des garanties de croissance rapide de cette culture à moindre coût (peu de pression parasitaire initiale, matière organique disponible, protection contre le vent et les aléas climatiques, etc.). Au cours des premiers cycles, les rendements sont souvent élevés et les revenus sont accrus. C'est la rente « forêt », (F. Ruf).



17. Définie par le nombre de graines pour 100 g, la granulométrie du cacao est considérée comme acceptable à partir de 100 graines/100 g. Inférieure à cette valeur, elle est appréciée des industriels qui privilégient les fèves plus grosses notamment le taux de déchets (coques) décroît. Si elle dépasse les 120 fèves/100 g, le cacao est considéré comme hors standard ou hors grade.
18. Les produits étiquetés « commerce équitable notamment » souffrent encore de variations de qualité.
19. <http://europa.eu/scadplus/leg/fr/lvb/l66044.htm>



disponibles. Ces variétés, plus résistantes, pourraient permettre des gains de productivité importants à condition de bien prendre en compte le problème de fertilité des sols.

3.2 Qualité ou quantité ?

La libéralisation de la filière et la forte demande ont eu des effets stimulants sur la quantité produite. Tout ce qui est produit est acheté et l'essentiel des marges bénéficiaires dégagées par les acheteurs est obtenu en accroissant le volume acheté. Cette logique a entraîné une diminution de la qualité du cacao ouest-africain qu'aucune politique incitative et rémunératrice n'a tenté de contrer.

Les critères majeurs de qualité sont basés sur des paramètres physiques : granulométrie¹⁷ et pourcentage de défauts, de type fèves moisies, non fermentées ou brisées. De fait, les cacaos sont moins bien fermentés, moins bien séchés et se conservent plus difficilement. Pour limiter les risques et les pertes ou plus simplement pour éviter de transporter des cacaos de mauvaise qualité ou des sous-produits non utilisés dans l'industrie du chocolat (coques, fèves défectueuses), les grands groupes internationaux mettent en place des systèmes d'achat plus proches des planteurs et investissent dans le traitement des fèves de cacao directement dans les pays producteurs.

Parallèlement, des marchés spécialisés à forte valeur ajoutée se développent. Dans la majorité des cas, l'accès à ces marchés de niche passe par une contractualisation plus directe entre acheteurs et producteurs assortie de cahiers des charges, qui introduit la notion de négociation dans les transactions. Cela ne se traduit pas nécessairement par une amélioration de la qualité¹⁸ mais permet néanmoins d'afficher les différences entre les produits. L'apparition récente d'indications géographiques et appellations d'origine est à cet égard encourageant. Quelques initiatives ont vu le jour au Ghana, au Cameroun, au Togo et sont en train d'émerger en Côte d'Ivoire : elles concernent essentiellement le commerce équitable et le cacao biologique¹⁹ pour lesquels la demande est fortement croissante. Les plus-values obtenues grâce à ces attributs de qualité peuvent être très rémunératrices pour les producteurs. Toutefois, les règles de répartition et d'utilisation de ces plus-values diffèrent, allant d'une prime reversée en totalité aux producteurs jusqu'à la constitution de fonds destinés à des usages uniquement collectifs.

Dans ce contexte de diversification des marchés, la souplesse de gestion du cacaoyer couplée à des exigences techniques modulables et accessibles à tous concourent à la compétitivité de l'Afrique de l'Ouest vis-à-vis d'autres régions où les seuils de rentabilité et les contraintes sont plus élevés. Mais pour préserver sa position dominante, la région devra mener des politiques visant à mieux rentabiliser les surfaces, à encourager la préservation des ressources et à accroître la productivité de la main-d'œuvre.



Bibliographie

- Aguilar, P. ; Paulin, D. ; Keho, Y. ; N'Kamleu, G. ; Raillard, A. ; Deheuvels, O. ; Petithuguenin, P. ; Gockowski, J.** (2003) *L'évolution des vergers de cacaoyers en Côte d'Ivoire entre 1995 et 2002*, in 14th International Cocoa Research Conference, Accra (Ghana), 13-18 October 2003. pp.1167-1175
- Alary, V.** (2000) *Les cacaoculteurs camerounais face aux risques : essai de modélisation*. Collection Bibliothèque du Développement, L'Harmattan Eds. 236 p.
- CIRAD Eds, GRET et Ministère des Affaires étrangères co-Eds** (2002) *Mémento de l'agronome*. 1692 p.
- Dorin, B.** (2003) *De la fève ivoirienne de cacao à la plaquette française de chocolat noir*. Rapport CIRAD-AMIS 36-CP 1602. 62 p.
- Gilbert, C. L.** (1997) *Cocoa market liberalization*. Cocoa Association of London Eds, London. 71 p.
- Hanak-Freud, E. ; Petithuguenin, P. ; Richard, J.** (2000) *Les champs du cacao : un défi de compétitivité Afrique - Asie*. Collection économie et développement. Karthala et CIRAD Eds. 210 p.
- Ministère de la Coopération et du Développement** (1990) *Compétitivité du cacao africain*. Rapport d'étude du Ministère de la Coopération et du Développement, Paris, France Eds. 279 p.
- Mission économique, MINEFI-DGTPE** (2005) *Côte d'Ivoire: la filière hévéa*. Fiche de synthèse, Ambassade de France en Côte d'Ivoire. 3 p.
- Ruf, F.** (1995) *Booms et crises du cacao : les vertiges de l'or brun*. Collection économie et développement. Ministère de la Coopération, Karthala et CIRAD Eds. 459 p.
- Ruf, F.** (2000) *Déterminants sociaux et économiques de la replantation, Oléagineux, Corps Gras, Lipides*. Volume 7, Numéro 2, 189-196. Dossier : Afrique, plantation et développement.

Sources données statistiques

- CNUCED** <http://r0.unctad.org/infocomm/francais/cacao/marche.htm>
- Cocoa Producer's Alliance (COPAL)**
<http://www.copal-cpa.org/>
- ED&F Man** <http://www.edfman.com/Cocoa.php>
- FAO** <http://faostat.fao.org/site/526/default.aspx>
- Federation of Cocoa Commerce (FCC)**
<http://www.cocoafederation.com/about/index.jsp>
- International Cocoa Organization (ICCO)**
<http://www.icco.org/>

Chapitre réalisé par Philippe Bastide (CIRAD) avec l'appui de Christophe Perret, sous la supervision de Laurent Bossard.
Cartes : Christophe Perret.
Assistante : Sylvie Letassey, graphisme : Marie Moncet.
Photos : Manon Louvat, issues du site Internet www.kazcoco.com tous droits de reproduction réservés et strictement limités ; wikipedia ; Banque mondiale ; Scott Wallace ; Philippe Bastide ; CIRAD ; Afriqueessences.com - Afrique Essences la beauté version équitable ; http://perso.orange.fr/harry.mongongnon/cacao_feves.html

