

RSCE2/3 : Lignes directrices sur les meilleures pratiques connues dans la filière cacao



Sur la base des résultats de la première Table ronde d'Accra, recueillis dans l'« Agenda d'Accra », un Groupe de travail a été constitué et il a été décidé de préparer six documents de fond afin de fournir une base de discussion pour la deuxième Table ronde (RSCE2) à Trinité-et-Tobago.

Ces documents reflètent les priorités dégagées lors de la première Table ronde à Accra et établissent un cadre de travail sur le renforcement de la durabilité. Le document **RSCE2/6** « **Aspects sociaux** » décrit les conditions et les défis de la durabilité dans les pays producteurs de cacao et dans l'ensemble de la chaîne de valeur. Le document **RSCE2/4**, « **Les initiatives pour la durabilité et le défi de leur mise en œuvre** » est consacré aux actions entreprises pour accroître la durabilité de l'économie cacaoyère cacao et d'autres produits de base, afin de présenter différentes méthodes de travail en matière de durabilité, ainsi que les enseignements tirés de ces activités. Une base importante pour toute initiative réside dans l'établissement d'un ensemble d'objectifs. Ces objectifs sont présentés dans le document **RSCE2/7** « **Principes préliminaires pour une économie cacaoyère durable** ». Afin de mettre en place des pratiques durables et d'atteindre ces objectifs, des orientations sont fournies dans le document **RSCE2/3**, intitulé « **Lignes directrices sur les meilleures pratiques connues dans la filière cacao** ». Des suggestions sur les objectifs futurs et un cadre d'application et de suivi des actions visant à augmenter la durabilité sont proposés dans le document **RSCE2/2**, « **Mode opératoire de la RSCE** ». Le document **RSCE2/1** contient le **Programme** de la deuxième Table ronde à Trinité-et-Tobago.

« Promouvoir la production et la consommation durables de cacao grâce au dialogue et à la coopération avec tous les opérateurs de la filière »

Tous les documents ont été approuvés par le Groupe de travail sur la RSCE2 aux fins de leur consultation publique sur le site web www.roundtablecocoa.org et de leur présentation lors des réunions de la RSCE2. Tous les commentaires reçus seront pris en compte pour la révision future des documents.

Parrains de la RSCE2 :



Côte d'Ivoire



Federal Ministry
of Food, Agriculture and
Consumer Protection

Allemagne



agriculture, nature
and food quality

Les Pays-Bas



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra
Dipartimento federale dell'economia DFE
Segreteria di Stato dell'economia SECO

Suisse



Trinité-et-
Tobago



Organisation
internationale du
cacao

RSCE2/3 : Lignes directrices sur les meilleures pratiques connues dans la filière cacao

Le présent document, issu de la Commission consultative sur l'économie cacaoyère mondiale de l'ICCO, a été révisé en janvier 2009 par la Commission et par le Groupe de travail sur la Table ronde pour une économie cacaoyère durable (RSCE2). Comme convenu, le document modifié sera soumis à examen lors de la réunion préparatoire de la RSCE2, programmée du 10 au 12 février 2009 à Abidjan, en Côte d'Ivoire, avant d'être soumis à révision lors de la RSCE2 proprement dite, programmée du 24 au 26 mars 2009 à Port of Spain, Trinité-et-Tobago.

Parallèlement, le document a été publié sur le site web de la Table ronde afin de pouvoir être consulté par le public.

Après avoir été étudié durant les réunions de la RSCE en février et en mars, le document sera soumis à l'examen de la Commission consultative sur l'économie cacaoyère mondiale de l'ICCO lors de sa prochaine réunion à Moscou en juin 2009.

RSCE2/3 : Lignes directrices sur les meilleures pratiques connues dans la filière cacao

1. INTRODUCTION

1. Tous les intervenants du secteur cacaoyer conviennent qu'il est essentiel que les cacaoculteurs appliquent les meilleures pratiques connues de production cacaoyère. Tout d'abord, cela permettra de produire du cacao d'une qualité physique optimale. En second lieu, les fèves de cacao produites de cette manière seront conformes aux normes de sécurité alimentaire prônées par les organismes compétents, prévenant les problèmes éventuels lors de l'utilisation et du commerce des fèves. Finalement, les meilleures pratiques connues permettent de produire du cacao durable, conformément aux exigences économiques, sociales et environnementales.

2. Le présent document contient la deuxième version des lignes directrices sur les meilleures pratiques connues. Il comprend des informations issues du programme Good Agricultural Practices (GAP) mis en œuvre en Malaisie et d'autres sources examinées par le secrétariat de l'ICCO. Ce document devrait pouvoir apporter certains éclaircissements dans l'optique de la définition de bonnes pratiques agricoles pour la production cacaoyère.

2. CARACTERISTIQUES DU CACAO DE BONNE QUALITE

3. L'ordonnance-type des standards internationaux sur le cacao stipule que le cacao de qualité marchande doit être : « (a) *Fermenté après une période de séchage, sans goût de fumigation, sans odeurs étranges ou anormales et sans signe apparent d'altération. (b) D'une taille relativement uniforme, sans fèves brisées ni fragments de coque et virtuellement exempt de corps étrangers* ». ¹

4. Dans le cas du cacao, la « *qualité* » est entendue au sens le plus large, englobant non seulement les aspects essentiels en termes d'arôme et de pureté, mais aussi les caractéristiques physiques qui ont des répercussions directes sur les performances de fabrication, en particulier sur le rendement de l'amande décortiquée (Biscuit, Cake, Chocolate and Confectionery Alliance (BCCCA), 1996). Les différents aspects ou spécifications de qualité du cacao comprennent donc : arôme, pureté ou intégrité, consistance, rendement de la matière comestible et rendement et caractéristiques du beurre de cacao. Tels sont les critères principaux qui influenceront sur l'estimation par le fabricant de la « valeur » d'un lot de fèves déterminé et du prix qu'il est disposé à payer pour ce lot.

5. Les cacaoculteurs exercent peu d'influence, voire aucune, sur les facteurs cultureux de la cacaoculture, du fait que des paramètres comme les caractéristiques chimiques du sol dont ils disposent, la constitution génétique du matériel végétal utilisé et l'environnement climatique leur sont imposés par la nature et la science. Tandis que le cacaoculteur dispose d'une certaine marge de manœuvre pour choisir le matériel végétal, son choix est naturellement limité par la diversité et les caractéristiques des variétés de cacao mises à sa disposition par les services de recherche ou de divulgation. Quoi qu'il en soit, une fois le matériel végétal choisi, le cacaoculteur ne peut pas faire grand chose pour modifier le

¹ Source : FAO/WHO 1969 – Comité du Codex sur les produits cacaotés et le chocolat – Horgen, Suisse 23-27 juin 1969 – 5 P. Pour rapport voir /09794/.

RSCE2/3 : Lignes directrices sur les meilleures pratiques connues dans la filière cacao

résultat final en termes de qualité, si ce n'est veiller à suivre des bonnes pratiques de culture et post-récolte.

6. Au moyen d'un bon entretien des exploitations cacaoyères, notamment le contrôle des nuisibles et des maladies et la manipulation pendant et après la récolte, les cacaoculteurs peuvent assurer une production de cacao de qualité. Les meilleures pratiques connues décrites ci-dessous visent à intégrer aux pratiques de production des paramètres liés aux dimensions sociales et environnementales de la durabilité. Il serait souhaitable que ces pratiques puissent être suivies au moyen d'indicateurs de contrôle et de certification, tout en permettant la production de cacao de bonne qualité répondant aux attentes des consommateurs en termes de sécurité alimentaire.

7. Dans ce contexte, il est important de reconnaître le rôle que peuvent jouer les groupements d'agriculteurs dans la diffusion et l'adoption des meilleures pratiques connues. Lorsque les agriculteurs sont organisés en groupements, il est plus facile de les atteindre et donc d'assurer l'adoption de pratiques culturelles améliorées, grâce à l'effet d'entraînement qui peut se produire au sein des groupements.

8. Afin de faciliter le transfert des bonnes pratiques agricoles auprès du groupe cible d'agriculteurs, il convient également d'établir un cadre institutionnel approprié permettant de fournir aux agriculteurs des services de vulgarisation efficaces parallèlement aux mécanismes d'assistance requis.

3. MEILLEURES PRATIQUES CONNUES DE PRODUCTION CACAOYERE

3.1 *Etablissement de l'exploitation cacaoyère*

3.1.1 Le cacao doit être cultivé dans les zones où il pousse le mieux, c'est-à-dire dans des zones au climat chaud et humide, avec une précipitation moyenne de 1150 mm à 2500 mm et une plage de température de 18°C à 32°C. Ces zones se trouvent autour de l'équateur en Afrique occidentale, en Amérique du Sud et centrale et en Asie/Océanie.

3.1.2 Le cacao doit être cultivé sur des terres où il n'existe pas de problèmes de propriété foncière.

3.1.3 L'établissement de nouvelles exploitations cacaoyères sur des terres forestières doit être évité dans la mesure du possible.

3.1.4 Les exploitations/plantations cacaoyères ne doivent pas être établies sur ou près de terrains considérés/classés comme des habitats à haute valeur de conservation. Si des espèces rares, menacées ou en danger ou des habitats à haute valeur de conservation se trouvent à l'intérieur ou à proximité d'exploitations/plantations cacaoyères, des mesures adéquates doivent être prises pour la leur gestion et leur exploitation. Ces mesures doivent notamment permettre :

- D'assurer le respect de toutes les dispositions légales relatives à la protection des espèces ou des habitats.

RSCE2/3 : Lignes directrices sur les meilleures pratiques connues dans la filière cacao

- D'éviter tout dommage et détérioration dans les habitats concernés.
- De contrôler toutes les activités illégales ou inappropriées de chasse, de pêche ou de cueillette et de développer des mécanismes de responsabilité pour résoudre les conflits entre l'homme et la faune.
- De maintenir un « couloir » permettant le déplacement d'espèces protégées entre les habitats.

3.1.5 Le sol destiné à la cacaoculture doit être riche en nutriments et posséder les propriétés physiques et chimiques adéquates, un niveau d'acidité et une teneur en matière organique favorables au développement du cacaoyer.

3.1.6 En fonction des besoins de la variété, des arbres d'ombrage temporaire et permanent appropriés doivent être prévus dans les exploitations cacaoyères.

3.1.7 Les systèmes agroforestiers cacaoyers peuvent constituer une remarquable opportunité pour la reforestation partielle de terres agricoles dégradées ou la protection d'une partie du couvert forestier existant, dans des situations où la seule alternative serait la déforestation complète. Bien que l'agroforesterie cacaoyère n'assure pas les mêmes services d'écosystème ni les mêmes avantages en termes de biodiversité que les forêts naturelles, elle est préférable à de nombreux autres types de paysage agricole.

3.1.8 Les agriculteurs doivent tenir des registres de l'historique du site et de l'implantation sur les terrains.

3.1.9 Les pratiques de labourage améliorant la structure des sols doivent être encouragées. La préparation de la terre pour les nouvelles exploitations cacaoyères doit être réalisée au moins un an avant que les semis de cacao soient plantés. Des arbres d'ombrage permanents, ainsi que certains autres temporaires, doivent être plantés et disposés de façon appropriée pour protéger les jeunes plants.

3.1.10 Le choix du matériel végétal et des rhizomes doit être basé sur des caractéristiques telles que la haute productivité, la qualité de la fève, l'appréciation des consommateurs, la résistance aux nuisibles et aux maladies, la facilité d'établissement et la tolérance à la sécheresse ,etc.

3.1.11 La multiplication de semences doit être faite dans un jardin grainier suivant les pratiques recommandées par les scientifiques. Les agriculteurs doivent tenir des registres de tous les plants-mères.

3.1.12 Chaque exploitation doit posséder ou avoir à proximité des semences de cacao et une planche de semis bien entretenue et ombragée.

3.1.13 Le cacao doit être planté selon une répartition et une densité appropriées en fonction des besoins de la variété, afin d'assurer une haute productivité et une de faciliter la gestion des exploitations.

3.2 *Maintenance de l'exploitation cacaoyère et entretien des récoltes*

RSCE2/3 : Lignes directrices sur les meilleures pratiques connues dans la filière cacao

9. Le temps pendant lequel une exploitation cacaoyère reste productive et financièrement viable est déterminé par l'application de bonnes pratiques de maintenance, en particulier en termes de lutte phytosanitaire. Il est donc important de maintenir un niveau de gestion élevé afin que l'exploitation cacaoyère soit moins exposée aux maladies et aux attaques des insectes, ainsi que de réagir aux infestations spécifiques lorsqu'elles se produisent. Les pratiques suivantes sont recommandées.

- 3.2.1 Amélioration et maintien de la matière organique du sol grâce à l'épandage d'engrais.
- 3.2.2 Adoption de techniques agricoles minimisant l'érosion des sols, par exemple en préservant la couverture végétale du sol.
- 3.2.3 Encouragement d'un usage plus efficient des ressources agricoles (main d'œuvre, intrants, etc.).
- 3.2.4 Optimisation de l'emploi de main d'œuvre, évitant en particulier les pires formes de travail des enfants.
- 3.2.5 Emploi de pratiques de gestion minimisant les pertes de nutriments tout en maintenant ou en améliorant l'équilibre de nutriments du sol.
- 3.2.6 Application d'engrais inorganiques et organiques appropriés conformément aux recommandations scientifiques, afin de maximiser les bénéfices et de minimiser les pertes. Cela peut également inclure le chaulage, essentiel à une bonne absorption des nutriments, et d'autres mesures adéquates pour compenser les pertes de nutriments dans le sol.
- 3.2.7 Utilisation de technologies d'irrigation et de gestion de l'eau efficaces afin de minimiser le gaspillage et d'éviter le lessivage et la salinisation.
- 3.2.8 Adoption de mesures de contrôle de mauvaises herbes afin d'éliminer celles-ci du terrain entourant les cacaoyers et les arbres d'ombrages. Deux techniques différentes de contrôle des mauvaises herbes peuvent être distinguées : le contrôle manuel/mécanique et le contrôle chimique. Le contrôle manuel/mécanique s'effectue à l'aide de machettes ou de débroussailleuses mécaniques. Le contrôle chimique fait appel à des appareils de pulvérisation pour appliquer les herbicides aux mauvaises herbes à contrôler.
- 3.2.9 L'élagage consiste à retirer les branches inutiles des cacaoyers. C'est une opération importante qui peut avoir des effets sur le rendement pendant des mois, voire des années, ainsi que sur la forme et la structure de l'arbre pendant le reste de sa vie. Les insectes et les maladies prolifèrent davantage sur les cacaoyers non élagués ayant une cime dense que sur des arbres qui ont été ouverts grâce à l'élagage et dont la cime est bien aérée. L'élagage peut également stimuler la floraison et la production de cabosses. Un élagage adéquat peut être réalisé avec des outils comme une scie en arc, un sécateur, un couteau à rejet ou un élagueur à manche long.

RSCE2/3 : Lignes directrices sur les meilleures pratiques connues dans la filière cacao

- 3.2.10 L'ombrage exerce un effet considérable sur la croissance et la productivité du cacaoyer au cours de son développement en un arbre mature. Un certain aménagement de l'ombrage au moyen de l'élagage et de l'éclaircissement est nécessaire pour parvenir au niveau d'ombrage souhaité et optimiser la croissance et la production. L'effet de l'ombrage sur le cacao est très complexe. L'ombrage influence le microclimat du bloc de cacao par son effet sur la quantité de rayonnement solaire reçue par les cacaoyers, le vent et le degré d'humidité. De plus, son effet sur le métabolisme de base des cacaoyers et leur productivité influence directement la quantité de nutriments dans le sol. Le microclimat, à son tour, influence l'incidence des nuisibles et des maladies.
- 3.2.11 Conjointement, les pratiques mentionnées ci-dessus impliquent l'application adéquate d'une gestion intégrée des cultures afin d'assurer une productivité durable des exploitations cacaoyères.

3.3 *Protection des cultures de cacao*

10. Les maladies sont une des principales causes de diminution de la production de cacao dans le monde. Leur contrôle est donc un élément clé de la gestion efficace d'une exploitation cacaoyère. Pour pouvoir contrôler les maladies dans leurs exploitations, les cultivateurs doivent être capables de reconnaître les symptômes des maladies, de comprendre les causes des maladies et de comprendre comment fonctionnent les organismes pathogènes.

11. Dans le contrôle des maladies du cacao, tous les arbres devraient recevoir un traitement individualisé, car une seule plante infectée peut être une source d'infection pour tous les autres arbres de l'exploitation. Si un arbre malade n'est pas traité, il provoquera finalement la propagation de la maladie sur tous les autres arbres. Il existe quatre méthodes de prévention du développement des maladies et/ou de contrôle de celles-ci lorsqu'elles sont établies. Il s'agit des méthodes régulatrice, culturelle, biologique et chimique.

12. Le contrôle régulateur consiste à prendre des mesures, généralement par voie législative, pour prévenir le transport de matériel contaminé par un agent pathogène d'une zone où il existe déjà une maladie spécifique vers une autre zone où la maladie n'est pas encore présente. Le contrôle culturel est une méthode large consistant à établir des conditions ne favorisant pas la propagation et la multiplication des pathogènes, en empêchant le pathogène d'entrer en contact avec les cacaoyers et de les infecter, ou bien en éradiquant le pathogène ou en réduisant de façon significative son nombre dans une plante ou dans une zone déterminée. Le contrôle biologique comprend une série de mesures, parmi lesquelles l'introduction directe de micro-organismes ennemis du pathogène ou de phéromones pouvant permettre, dans des conditions spécifiques, de lutter contre les nuisibles. Le contrôle chimique vise généralement à éliminer le pathogène du foyer de la maladie. Les produits chimiques qui sont toxiques pour l'agent pathogène sont appliqués aux cacaoyers ou aux arbres d'ombrage, soit pour empêcher l'inoculum de s'établir chez un hôte, soit pour soigner une infection déjà en progrès.

RSCE2/3 : Lignes directrices sur les meilleures pratiques connues dans la filière cacao

- 3.3.1 Minimiser l'emploi de pesticides autant que possible afin de protéger les cultures. L'accent doit être mis sur des variétés résistantes et sur le contrôle cultural et biologique des nuisibles et des maladies.
 - 3.3.2 Si possible, appliquer des mécanismes d'avertissement précoce pour les nuisibles et les maladies, c'est-à-dire des techniques de prévision des nuisibles et des maladies.
 - 3.3.3 Il convient d'encourager l'adoption de régimes de protection intégrée (PI). Les agriculteurs doivent se faire conseiller par des professionnels de la PI pour le contrôle de nuisibles et de maladies.
 - 3.3.4 L'utilisation de produits agrochimiques doit être limitée aux produits officiellement agréés et conformes aux impératifs légaux, scientifiques et techniques. Seuls les produits agrochimiques appropriés doivent être employés conformément aux doses, aux périodes et aux intervalles d'application prescrits.
 - 3.3.5 Utiliser uniquement des pesticides spécifiquement ciblés, ayant un effet minimal sur l'écosystème agricole et des répercussions environnementales minimales.
 - 3.3.6 Les produits agrochimiques ne doivent être appliqués que par des adultes correctement formés, sachant utiliser les produits de façon sûre et appropriée. L'équipement employé pour la manipulation et l'application de produits agrochimiques doit être conforme aux normes de sécurité et de maintenance.
 - 3.3.7 L'application régulière d'insecticides à large portée pour empêcher les nuisibles de s'établir est déconseillée pour les raisons suivantes : les insecticides sont coûteux et dangereux pour la personne qui réalise la pulvérisation. De plus, ils peuvent contaminer l'environnement local (sol et cours d'eau), le cacaoyer et les cabosses avec des niveaux de résidus chimiques inacceptables qui les rendent invendables. En outre, ils peuvent créer une résistance aux produits chimiques chez les espèces d'insectes ciblées et réduire la population d'espèces prédatrices utiles. L'abus de contrôle chimique peut provoquer des problèmes de nuisibles encore plus importants, qui peuvent devenir incontrôlables même avec les applications d'insecticides recommandées.
 - 3.3.8 Les produits agrochimiques doivent être stockés conformément aux réglementations locales et tenus à l'écart d'autres matières, dans un local bien aéré et bien éclairé.
- 3.4 *Récolte du cacao, traitement post-récolte, transformation sur place et entreposage***

RSCE2/3 : Lignes directrices sur les meilleures pratiques connues dans la filière cacao

- 3.4.1 Les cabosses doivent être récoltées dès qu'elles arrivent à maturité. La récolte doit être effectuée toutes les deux semaines s'il n'y a pas beaucoup de cabosses mûres et toutes les semaines en période de pointe. De plus, il est important de faire le tour de l'exploitation une fois par semaine pour retirer les cabosses malades et les chérelles avec une faucille à cacao qui sert uniquement à retirer le matériel malade. Il est essentiel d'éviter la surmaturation des cabosses, qui les expose davantage aux maladies et entraîne la germination des fèves à l'intérieur des cabosses. Les données recueillies jusqu'à présent suggèrent que les organismes produisant l'ochratoxine « A » pénètrent dans la filière cacao à travers les cabosses endommagées. Pour réduire l'ochratoxine « A » dans la filière cacao, il est recommandé aux agriculteurs d'éviter de blesser les cabosses avec une machette. Toute cabosse blessée ne doit pas être entreposée pendant plus d'une journée.
- 3.4.2 Il est tout aussi important de ne pas récolter de cabosses immatures. Les fèves des cabosses immatures ne sont pas aptes à la fermentation. Les fèves immatures sont dures, sans mucilage, ne se détachent pas facilement et ne fermenteront pas correctement. Les fèves provenant de cabosses immatures ne doivent pas être mélangées aux fèves fraîches pour la fermentation.
- 3.4.3 La récolte doit s'effectuer au moyen de techniques et d'outils spécifiques. Les cacaoculteurs doivent toujours employer une faucille à cacao aiguisée fixée sur un manche. Des sécateurs peuvent être utilisés pour récolter les cabosses à portée de main. Ces outils doivent être tenus propres (si possible désinfectés tous les jours) et aiguisés régulièrement avec une lime. Ils ne doivent pas être utilisés pour retirer les cabosses malades ou les chérelles, car cela entraînerait la propagation des champignons sur les arbres préalablement sains. Si le cacaoculteur ne dispose que d'une seule faucille à cacao à manche long, il est essentiel qu'elle soit désinfectée après avoir été utilisée pour couper des cabosses malades. L'utilisation de la machette n'est pas appropriée.

Ouverture des cabosses

- 3.4.4 L'ouverture des cabosses doit être réalisée de façon appropriée pour éviter tout endommagement et contamination des fèves.
- 3.4.5 Lorsqu'une quantité suffisante de cabosses a été ramassée, les cabosses doivent être brisées et les fèves extraites. L'idéal est de le faire tout de suite ou d'attendre deux jours après la récolte afin d'éviter les pertes dues aux maladies.

Fermentation

- 3.4.6 La fermentation de fèves fraîches doit être effectuée conformément aux pratiques recommandées. Il est recommandé de réaliser le processus de fermentation sur des tas de feuilles de bananes ou de plantains, or dans des

RSCE2/3 : Lignes directrices sur les meilleures pratiques connues dans la filière cacao

caisses de fermentation homologuées en fonction de la meilleure pratique recommandée dans la région. Les fèves fraîches sont versées dans les caisses ou sur les feuilles de plantain et « retournées » une fois par jour. Cette opération de retournement est importante, car elle assure un chauffage uniforme des fèves, permet à l'air de pénétrer le ferment, brise les grumeaux éventuels et empêche la formation de moisissure sur les fèves. Si les fèves ne sont pas « retournées », elles ne fermenteront pas correctement, moisiront et prendront de mauvaises odeurs. Par ailleurs, dans les régions où les fèves sont fermentées en tas, un retournement trop fréquent doit être évité, car il stimulerait la prolifération d'acétobacter et la production supplémentaire d'acide acétique. Cela provoque un excès d'acide, qui freine le développement aromatique du cacao. La durée du processus de fermentation est habituellement de cinq à sept jours.

Séchage

3.4.7 A l'issue de la fermentation, les fèves de cacao doivent être retirées et immédiatement étalées sur des lits de séchage pour sécher, de préférence directement au soleil. Si le séchage ne commence pas directement, les fèves de cacao continueront de fermenter et pourriront. Un séchage excessif produit des fèves de cacao fragiles, qui se brisent facilement, d'où une forte proportion de rebut. Un séchage incorrect peut provoquer des goûts étrangers, tandis qu'un séchage au soleil trop lent en raison d'un manque de soleil peut entraîner une contamination par la moisissure. Des goûts étrangers de moisi ou de jambon peuvent apparaître si le séchage dure trop longtemps. Un séchage artificiel inapproprié dans des séchoirs mal entretenus provoque une contamination par la fumée. Il convient de veiller à n'employer que des séchoirs en bon état de fonctionnement et bien entretenus, en évitant le contact direct entre les fèves et la fumée, afin de réduire ou d'éliminer toute contamination des fèves par la fumée. Les recherches menées par ECA/CAOBISCO sur les causes et la prévention de la contamination des fèves de cacao par les PAH dans les pays producteurs sont parvenues à la conclusion que la principale source de PAH est la contamination par la fumée au cours du séchage artificiel. Les fèves sont très sensibles à la contamination par la fumée, et donc à la contamination par les HAP, lorsqu'elles sont séchées à l'aide de foyers à bois. Cependant, lorsque les fèves sont séchées avec des brûleurs à combustible, on n'observe pas de contamination ou de goûts étrangers apparents, bien que les fèves soient également contaminées par les HAP dégagés par les brûleurs à combustible directs. Tous les séchoirs artificiels équipés de brûleurs à combustible doivent être munis d'un système d'échangeur de chaleur pour éviter le contact direct entre les fumées de combustible et les fèves de cacao séchées. Bien que les amandes soient protégées de la contamination par l'écorce extérieure, les recherches ont montré que de bonnes pratiques de séchage et d'entreposage sont essentielles pour minimiser la contamination des fèves par les PAH. La

RSCE2/3 : Lignes directrices sur les meilleures pratiques connues dans la filière cacao

qualité du séchage est aussi importante que celle de la fermentation. Les fèves n'acquerront leur couleur brune appropriée à l'intérieur que si elles sont correctement séchées. Les fèves étalées sur les lits de séchage doivent être retournées plusieurs fois par jour. Cela est particulièrement important avec les séchoirs artificiels, car les fèves qui ne sont pas bien mélangées durant le séchage seront séchées de façon très peu homogène, certaines fèves étant trop séchées et fragilisées. Les fèves insuffisamment séchées développeront des moisissures qui peuvent entraîner des goûts étrangers.

- 3.4.8 Une fois les fèves complètement sèches, il faut les trier pour éliminer les fèves plates, les fèves ridées, les fèves noires, les fèves moisies, les fèves petites et/ou doubles, les fèves abîmées par des insectes, etc.

Conditionnement et entreposage

- 3.4.9 Les fèves de cacao doivent être conditionnées dans des sacs propres, suffisamment solides et bien cousus ou scellés. Les sacs doivent être faits de matières non toxiques, de préférence des sacs de jute sans hydrocarbure de qualité alimentaire, n'attirant pas les insectes ni les rongeurs et suffisamment solides pour résister à un entreposage prolongé.

- 3.4.10 Une fois le processus de séchage et de tri achevé, les fèves de cacao doivent être placées dans des sacs appropriés et entreposées. L'ensachage et l'entreposage adéquats des fèves transformées sont tout aussi importants que le processus de fermentation et de séchage lui-même. Un ensachage ou un entreposage incorrect ou peu soigneux peut provoquer le rejet des fèves et donc le gaspillage d'argent et d'efforts. Les fèves de cacao ensachées doivent être placées dans des abris d'entreposage étanches, bien aérés, à l'abri de l'humidité, des insectes nuisibles et de toute fumée ou autre odeur susceptible d'abîmer le cacao. Les sacs doivent être placés au-dessus du niveau du sol et ne pas s'appuyer contre les murs. Les zones d'entreposage doivent être fermées et tenues propres en permanence. Les fèves de cacao correctement fermentées, séchées et ensachées sont ensuite prêtes à être vendues. Toute infestation doit être traitée à l'aide de méthodes de fumigation appropriées et approuvées. Les documents appropriés accompagnant le cacao doivent spécifier avec clarté et exactitude les produits et les quantités employés pour la fumigation.

Contrôle de qualité

- 3.4.11 Au moyen d'un équipement approprié (hygromètres, couteaux pour épreuve à la coupe, machine de pesée, etc.), il est possible de vérifier la qualité des fèves de cacao dans les sacs avant que le cacao ne soit vendu. Cette opération est cruciale car elle peut influencer considérablement sur le prix final payé au cacaoculteur. A ce stade, les fèves de cacao doivent remplir certains critères convenus dans le contrat, parmi lesquels : le cacao doit être correctement

RSCE2/3 : Lignes directrices sur les meilleures pratiques connues dans la filière cacao

fermenté et séché ; le cacao doit être exempt de toute odeur étrange ; les fèves doivent respecter les limites de teneur en fèves ardoisées, plates, doubles, brisées, moisies, abîmées par des insectes, contenant des corps étrangers et germées le cacao doit être conforme au niveau d'humidité exigé ; et il doit y avoir un nombre minimum de fèves de cacao par unité de poids (100 ou 1 000 grammes).

- 3.4.12 Actuellement, le contrôle de qualité est effectué essentiellement par des employés des coopératives et des acheteurs, mais dans l'optique d'une production et d'une commercialisation plus durable et plus moderne du cacao, il serait souhaitable que les cacaoculteurs jouent un rôle plus important dans la commercialisation de leur cacao. L'objectif final serait qu'ils se chargent du contrôle de qualité et qu'ils le réalisent dans l'exploitation avant de vendre les fèves de cacao. Ils assumeraient ainsi une plus grande responsabilité vis-à-vis de la qualité de leur cacao et pourraient exiger des prix de vente plus élevés. Dans le cadre de cette notion d'implication accrue des cacaoculteurs dans le processus de production et de commercialisation du cacao, des aspects d'actualité important comme la traçabilité pourraient également être abordés.

Pratiques de transport et d'expédition

- 3.4.13 Les fèves de cacao doivent être correctement préparées, exemptes de toute infestation et de goûts étrangers. Le cacao doit être chargé dans des sacs de jute de qualité alimentaire ou préparé pour être expédié en vrac.
- 3.4.14 L'idéal serait que l'espace du cargo où sont chargées les fèves de cacao leur soit exclusivement réservé et séparé d'autres cargaisons. L'entreposage de matériaux hautement inflammables ou de produits chimiques dangereux ou toxiques doit être impérativement évité à proximité des fèves de cacao.
- 3.4.15 Les conteneurs destinés à l'expédition du cacao doivent être propres, exempts de tout résidu de cargaison antérieure et bien aérés..
- 3.4.16 Les conteneurs ne doivent pas avoir servi au transport de produits chimiques ou d'autres matériaux produisant de fortes odeurs.

Sécurité alimentaire du cacao

- 3.4.17 Les consommateurs étant de plus en plus sensibilisés aux questions de sécurité alimentaire, la traçabilité s'affirme comme un impératif majeur sur le marché mondial du cacao. Les marchés exigent désormais des niveaux minimaux de résidus de pesticides, de mycotoxines, de PAH, de métaux lourds, etc. dans les fèves de cacao. Pour pouvoir remonter jusqu'à la source de contamination, la traçabilité des fèves de cacao doit être assurée du producteur au consommateur.

RSCE2/3 : Lignes directrices sur les meilleures pratiques connues dans la filière cacao

Dans le monde entier, de plus en plus de pays imposent des réglementations alimentaires plus strictes, en réponse aux exigences de sécurité alimentaire des consommateurs.

3.4.18 A cet égard, les producteurs doivent toujours être au courant des normes et des réglementations en vigueur en matière de sécurité alimentaire et d'hygiène et prendre les mesures nécessaires pour éviter tout incident lié à la non-conformité aux normes établies par les autorités compétentes sur les marchés des pays consommateurs.

3.4.19 La norme internationale ISO 22000, « Système de management de la sécurité alimentaire – exigences pour toute organisation de la filière alimentaire » fournit des informations, des plans, des principes et des recommandations qui peuvent être utiles pour tous les acteurs du secteur cacaoyer afin de travailler au renforcement de la sécurité alimentaire dans la filière cacao..

3.5 *Bien-être humain, santé et sécurité des producteurs de cacao*

13. Le bien-être socioéconomique des exploitants, des travailleurs agricoles et de leurs communautés reste un volet important du concept de durabilité.

3.5.1 Le cacao doit être produit selon des pratiques permettant d'assurer un équilibre optimal entre les objectifs économiques, sociaux et environnementaux, sachant toutefois que certains droits sont garantis par des conventions internationales et des lois nationales qui doivent être respectées.

3.5.2 La production de cacao doit assurer un revenu suffisant aux foyers et une sécurité alimentaire aux producteurs.

3.5.3 Les producteurs de cacao doivent adhérer aux procédures de travail sécurisées, avec des horaires de travail acceptables.

3.5.4 Des salaires raisonnables doivent être versés à l'ensemble de la main d'œuvre recrutée.

3.5.5 Les producteurs de cacao doivent s'assurer que personne n'emploie d'enfants en âge scolaire et que toute tâche éventuelle confiée à des enfants ne nuit pas à leur santé.

3.5.6 Le travail forcé, non rémunéré, résultant d'un trafic ou toute autre forme de travail non volontaire doit être proscrit dans toutes les phases de production. Les travailleurs ne doivent pas être contraints à travailler par la rétention de papiers d'identité, de salaire, d'avantages ou de biens personnels.

3.6 *Tenue de registres d'exploitation*

RSCE2/3 : Lignes directrices sur les meilleures pratiques connues dans la filière cacao

3.6.1 Les agriculteurs doivent tenir un registre actualisé de toutes les activités agricoles, y compris l'utilisation d'intrants. Un système de registre exhaustif doit être mis en place, permettant de relever tous les éléments essentiels de la production de cacao. Des registres doivent ainsi être tenus sur les types et les sources de matériel végétal, les types de pesticides et d'engrais et leur utilisation, etc.

4. CONCLUSION

14. Dans l'optique d'assurer un cacao de haute qualité, il convient de ne pas ménager les efforts pour mettre en œuvre les meilleures pratiques recommandées. Chaque nouveau pas en avant contribue à la qualité finale du cacao produit. Depuis le choix de la structure et de la texture du sol jusqu'à la préparation et l'établissement de l'exploitation, la sélection du matériel végétal, la gestion de l'exploitation (bon entretien) et le ramassage, en passant par la transformation et le contrôle de qualité, tous ces facteurs sont essentiels et devraient donc être pris en compte très sérieusement par les producteurs.

15. Compte tenu de tout cela, le secrétariat de l'ICCO pourrait, en suivant les lignes directrices de la Commission consultative, collaborer avec des experts en la matière pour recueillir les meilleures pratiques connues de production de cacao de haute qualité dans un format utile et pratique, comme des affiches et/ou des manuels. La Commission pourrait notamment apporter son concours pour toutes les distinctions et spécifications géographiques souhaitées.