



Organisation Internationale du Cacao



# Rapport Annuel 2003/04

**Organisation Internationale  
du Cacao**

**Rapport Annuel**

**2003/2004**



Copyright © 2005  
Organisation Internationale Du Cacao (ICCO)  
22 Berners Street, Londres W1P 3DB,  
Royaume-Uni  
Tél: +44 (0)20 7637 3211  
Fax: +44 (0)20 7631 0114  
[www.icco.org](http://www.icco.org)  
[info@icco.org](mailto:info@icco.org)

Tous droits réservés.

Les frontières, les couleurs et autres informations figurant sur toute carte contenue dans ce volume n'impliquent aucun jugement de l'ICCO sur le statut légal d'un territoire quelconque, ni l'approbation ou l'acceptation de ces frontières.

Toutes les demandes relatives aux droits, aux licences et aux autorisations doivent être adressées à l'ICCO, à l'adresse indiquée ci-dessus.

Crédit photographique pour la couverture : Cadbury Schweppes plc.

## Table des Matières



5	<b>Objectifs</b>
7	<b>Structure et fonctionnement de l'ICCO</b>
9	<b>Principaux evenements du calendrier cacaoyer en 2003/2004</b>
	<b>LE MARCHE MONDIAL DU CACAO</b>
11	<b>Production</b>
12	<b>Consommation et stocks</b>
13	<b>Transformation</b>
14	<b>Prix</b>
	<b>L'ICCO ET L'ÉCONOMIE CACAOYERE MONDIALE</b>
15	<b>Groupe de coordination mondiale sur une économie cacaoyère durable</b>
16	<b>Production cacaoyère durable</b>
21	<b>Prix rentables pour les cacaoyeurs</b>
24	<b>Problèmes de sécurité alimentaire</b>
25	<b>Cacao, santé et nutrition</b>
	<b>ANNEXES</b>
28	<b>I Organigramme</b>
29	<b>II Secretariat de l'Organisation Internationale du Cacao</b>
30	<b>III Comptes</b>
32	<b>IV Relations avec d'autres institutions</b>



# 1. OBJECTIFS

## L'Organisation Internationale du Cacao (ICCO)

L'Organisation internationale du cacao (ICCO) a été créée en 1973 sous les auspices des Nations Unies pour administrer les dispositions de l'Accord international de 1972 sur le cacao et des accords successifs de 1975, 1980, 1986, 1993 et 2001. Ces accords ont été conclus entre les gouvernements de la plupart des pays producteurs et consommateurs de cacao lors des conférences convoquées par la Conférence des Nations unies sur le commerce et le développement (CNUCED). En mars 2001, le sixième Accord international sur le cacao a été conclu à Genève, en Suisse. Il est entré en vigueur le 1 octobre 2003.

Depuis l'entrée en vigueur de l'Accord international de 2001 sur le cacao, l'Organisation s'est vu attribuer le mandat explicite d'œuvrer pour une « économie cacaoyère durable ». Pour l'ICCO, la « durabilité » revêt des aspects de nature économique, environnementale et sociale. Ce concept englobe donc les principaux sujets de préoccupation et d'intérêt des acteurs de l'économie cacaoyère mondiale, depuis la disponibilité de matériel végétal de qualité jusqu'au paiement de prix rentables aux cacaoculteurs. Tous les principaux domaines d'action durant l'année cacaoyère 2003/04 peuvent être considérés sous le prisme de la durabilité.

L'objectif prioritaire de l'Organisation internationale du cacao est d'encourager la coopération internationale dans le domaine du cacao en mettant en place un forum mondial, en contribuant à la stabilisation du marché et à la garantie de l'approvisionnement à des prix raisonnables, en favorisant la transparence du marché cacaoyer et en promouvant la recherche et le développement scientifiques.

La désignation de l'ICCO comme organisation internationale de produit pour le cacao par le Fonds commun pour les produits de base (FCPB) offre un moyen supplémentaire d'assurer la stabilisation à long terme de l'Accord international de 2001 sur le cacao.

Le Fonds commun pour les produits de base (FCPB) est une institution intergouvernementale autonome de développement et de financement, établie dans le cadre des Nations unies. L'objectif du Fonds est d'encourager le développement socioéconomique des producteurs de produits de base.

L'ICCO a également développé son rôle de centre d'information, facilitant ainsi les échanges et la diffusion d'informations et renforçant sa fonction de forum de discussion privilégié entre les gouvernements des pays producteurs et consommateurs, le commerce et l'industrie pour tous les aspects relatifs au cacao, aux produits dérivés du cacao et aux produits chocolatés. Une part importante de ce rôle réside dans l'élaboration du « **Bulletin trimestriel de statistiques du cacao** » et de l'« **Annuaire mondial du cacao** ».

**Les produits de cacao** sont des fèves de cacao transformées en beurre de cacao, poudre de cacao, tourteaux de cacao et pâte de cacao.

En vertu d'une disposition de l'Accord renouvelée, l'ICCO renforcera sa coopération avec d'autres organisations et institutions de recherche internationales afin d'encourager et de promouvoir la recherche et le développement scientifiques dans les domaines de la production, de la transformation et de la consommation de cacao.

Pour atteindre les objectifs de l'Accord international de 2001 sur le cacao, les Membres doivent, dans le contexte approprié, encourager le secteur privé à s'impliquer plus activement dans les travaux de l'Organisation.



## 2. STRUCTURE ET FONCTIONNEMENT DE L'ICCO

### Membres de l'ICCO

Le Conseil international du cacao est l'organe de contrôle de l'Organisation internationale du cacao. Il est formé par toutes les parties contractantes à l'Accord international de 2001 sur le cacao. Il dirige le secrétariat dans l'exécution du nouvel Accord et supervise le fonctionnement de ses organes subsidiaires. Un organigramme détaillé figure à l'**annexe I**. Au 30 septembre 2004, le Conseil comprenait 12 Membres producteurs/exportateurs et 27 Membres consommateurs/importateurs.



### Conseil et Organes Subsidiaires

Le **Conseil** a tenu deux sessions ordinaires et une session extraordinaire à Londres durant l'année cacaoyère 2003/2004. Le Conseil a été présidé durant l'année cacaoyère 2003/2004 par M. Wolfgang Hässel (Allemagne).

Le **Comité exécutif**, qui s'occupe essentiellement des questions financières et administratives, a tenu quatre réunions durant l'année cacaoyère à Londres.

L'une des innovations les plus marquantes de l'Accord international de 2001 sur le cacao a été l'établissement de la **Commission consultative sur l'économie cacaoyère mondiale**, pour la

première fois dans l'histoire des accords internationaux sur le cacao. La Commission est formée exclusivement par des représentants du secteur privé et a pour mandat d'exercer une fonction consultative d'une portée aussi large que celle du Conseil international sur le cacao. La Commission a été officiellement inaugurée par le Conseil en décembre 2003, avec la nomination de sept membres exportateurs et de sept membres importateurs. Elle est supposée exercer une influence majeure sur les politiques et les actions de l'ICCO. Depuis l'établissement de ses règles et règlements lors de sa première réunion à Londres en mars 2004, la Commission a élaboré un programme de travail ambitieux. Ce programme aborde la consommation de cacao, la transformation de fèves de cacao en produits semi-finis dérivés du cacao, la commercialisation des fèves de cacao, le traitement post-récolte des fèves de cacao et la formation, et l'établissement et l'exploitation de cacaoyères. Le financement de l'exécution du programme de travail doit être recherché auprès de bailleurs de fonds et d'acteurs du secteur.

**Les opérations post-récolte** comprennent l'écabossage, la fermentation, le séchage, l'élimination des corps étrangers et l'entreposage.

Une autre innovation notable du nouvel Accord a été la création du **Comité du marché**. Le principal objectif du Comité est de parvenir à un développement équilibré de la production et de la consommation, de façon à assurer un équilibre durable entre l'offre et la demande. A cet effet, le Comité a tenu trois réunions durant l'année cacaoyère et délibéré sur la situation du marché du cacao, les prévisions annuelles de production et de consommation, les niveaux de production indicatifs, les prix rentables, les produits de remplacement du cacao et l'offre et la demande mondiales de cacao.

Le nouvel Accord international de 2001 sur le cacao a institué le **Comité de promotion**. L'une des premières initiatives du Comité a été le lancement d'une campagne axée sur les aspects positifs du cacao en matière de santé et de nutrition, répondant ainsi aux préoccupations actuelles des consommateurs relatives à l'alimentation et à l'obésité. Le Comité a également examiné un rapport d'avancement sur la proposition de projet sur la Promotion générique de la consommation de cacao et de chocolat dans la Fédération de Russie.

Le **Groupe de travail d'experts sur les stocks** a assisté le secrétariat dans la réalisation de l'enquête annuelle sur les stocks des entrepôts de

fèves de cacao. Il a également pris l'initiative de collecter des informations sur les stocks et les produits semi-finis dérivés du cacao (beurre, poudre et pâte). Le Groupe de travail a poursuivi son étude pour l'établissement des volumes de stocks de fèves de cacao dans le monde.

Le **Groupe de travail d'experts sur la qualité** s'est réuni pour étudier différentes questions et les mesures potentielles dans le domaine de la qualité du cacao, notamment en ce qui concerne la question des ochratoxines dans les produits alimentaires et en particulier dans le cacao, les progrès du développement et de la mise en œuvre du Projet sur la qualité totale et la mise en œuvre de la Résolution sur les normes internationales pour les sacs de jute dans l'exportation de fèves de cacao.

## Secrétariat

Le secrétariat de l'ICCO a assisté le Conseil durant toute l'année pour l'exécution de l'Accord international de 2001 sur le cacao. Au 30 septembre 2004, il comptait 11 membres dans la catégorie des administrateurs et fonctionnaires de rang supérieur et sept membres dans la catégorie des services généraux. Durant l'année, trois nouveaux membres du personnel ont rejoint l'Organisation dans la catégorie des administrateurs et fonctionnaires de rang supérieur (voir **annexe II**).

## Principaux Evénements du Calendrier cacaoyer en 2003/2004

Les principaux événements ayant eu lieu lors de l'année cacaoyère 2003/2004 sont les suivants :

Principaux Evénements du Calendrier Cacaoyer en 2003/2004		
Octobre	<i>14<sup>ème</sup> Conférence internationale sur la recherche cacaoyère</i>	Accra (Ghana)
Octobre	<i>Festival Eurochocolate</i>	Pérouse (Italie)
Novembre	<i>Salon du Chocolat</i>	Paris (France)
Décembre	<i>119<sup>ème</sup> Comité exécutif de l'ICCO</i>	Londres (UK)
Janvier	<i>Köln Fair (Süsswarenmesse)</i>	Cologne (Allemagne)
Février	<i>Festival du cacao</i>	Abidjan (Cote d'Ivoire)
Mars	<i>69<sup>ème</sup> Session ordinaire Conseil ICCO et organes subsidiaires</i>	Londres (UK)
Mars	<i>Commission consultative sur l'économie cacaoyère mondiale (1<sup>ère</sup> réunion)</i>	Londres (UK)
Juin	<i>121<sup>ème</sup> Session du Comité exécutif de l'ICCO</i>	Londres (UK)
Septembre	<i>70<sup>ème</sup> Session ordinaire Conseil ICCO et organes subsidiaires</i>	Londres (UK)

## Publications de l'ICCO

Au cours de l'année cacaoyère 2003/2004, l'ICCO a publié les titres suivants :

**Bulletin trimestriel de Statistiques du cacao**

*Volume XXX Nos. 1-4*

**Annuaire mondial du cacao 2004-2005**

**Rapport annuel 2002/2003**

## Budget Administratif et Comptes pour 2003/2004

Lors de sa soixante-huitième session ordinaire tenue en septembre 2003, le Conseil a approuvé le budget administratif pour l'année cacaoyère 2003/2004 (voir **annexe III**).

Ce budget prévoyait des dépenses totales de 1,88 m £ (2,69 m €) pour 2003/2004, devant être financées par les contributions des membres s'élevant à 1 727 360 £ (2 470 130 €), ce qui représente une contribution des membres de 863,68 £ (1 235,07 €) par voix, les intérêts du Fonds de réserve spécial, les intérêts bancaires, la vente de publications et d'autres revenus. Le résultat prévu était un déficit de 68 695 £ (98 230 €).

Les dépenses effectives pour l'année cacaoyère 2003/2004 étaient de 1,73 m £ (2,48 m €). Les contributions des Membres s'élevaient à 1 758 319 £ (2 514 386 €). Les recettes ont donc excédé les dépenses d'environ 132 000 £ (190 000 €), après l'inclusion des intérêts capitalisés, de la vente de publications et d'autres revenus. Les montants susmentionnés ont été calculés après avoir pris en compte des dépenses de relocalisation d'environ 124 000 £ (177 000 €), qui ont été transférées du Fonds de réserve spécial.

L'actif net de l'Organisation s'élevait à 2,1 m £ au 30 septembre 2004. Il a été financé par le Fonds de réserve spécial à hauteur de 1,4 m £ et par le Fonds de réserve à hauteur de 0,7 m £. Le bilan vérifié au 30 septembre 2004 et le compte de recettes et dépenses vérifié pour l'exercice clos le 30 septembre 2004 figurent à l'**annexe III** de ce rapport.

## 2. LE MARCHE MONDIAL DU CACAO

### Année Cacaoyère 2003/2004

L'année cacaoyère 2003/04 s'est caractérisée par une croissance très rapide de la production de fèves de cacao, qui a atteint un plafond historique de 3,5 millions de tonnes. Cette hausse de la production a été concentrée en Afrique occidentale, en particulier au Ghana, où la production a augmenté à un rythme spectaculaire pour la deuxième année consécutive. Bien que les broyages de fèves de cacao aient également progressé à un rythme remarquable, les stocks mondiaux se sont accrus de 250 000 tonnes à 1,4 millions de tonnes. En conséquence, les cours des fèves de cacao sur les marchés mondiaux ont diminué de près de 25 %.

### Production

En 2003/04, la production mondiale de fèves de cacao a poursuivi sa croissance pour la quatrième année de suite, dépassant les niveaux de production record de 2002/03 de près de 10 % pour atteindre 3,5 millions de tonnes. Une bonne partie de la hausse de la production mondiale était induite par la croissance de la production en Côte d'Ivoire et au Ghana. Contrairement à ce que l'on pouvait craindre, la production de la Côte d'Ivoire a enregistré une hausse substantielle pour atteindre 1,4 million de tonnes, malgré les troubles sociaux et politiques agitant le pays depuis deux ans. La production du Ghana a augmenté à un rythme encore plus élevé. L'augmentation des prix au producteur et le programme gouvernemental efficace de pulvérisation massive des récoltes ont contribué à une augmentation des rendements, permettant ainsi à la production du Ghana de progresser à un rythme remarquable de 48 % pour atteindre un niveau record de 736 000 tonnes en 2003/04. En revanche, la maladie du balai de sorcière et les conditions climatiques défavorables ont retardé la croissance de la production au Brésil, tandis que la maladie du foreur de cabosse, touchant 850 000 hectares de plantations cacaoyères, et la sécheresse dans les zones cacaoyères d'Indonésie ont réduit l'efficacité de l'application généralisée d'intrants.

Production de fèves de cacao (en milliers de tonnes)						
	1999/00		2001/02		2003/04	
<b>Afrique</b>	<b>2156</b>	<b>70.1%</b>	<b>1952</b>	<b>68.3%</b>	<b>2500</b>	<b>72.4%</b>
Cameroun	115		131		145	
Côte d'Ivoire	1404		1265		1405	
Ghana	437		341		736	
Nigeria	165		185		175	
Autres	2121		1922		2461	
<b>Amérique</b>	<b>389</b>	<b>12.6%</b>	<b>370</b>	<b>12.9%</b>	<b>438</b>	<b>12.7%</b>
Brésil	124		124		164	
Autres	265		246		274	
<b>Asie &amp; Océanie</b>	<b>532</b>	<b>17.3%</b>	<b>539</b>	<b>18.8%</b>	<b>514</b>	<b>14.9%</b>
Indonésie	422		455		415	
Malaisie	45		25		35	
Autres	65		59		64	
<b>Total mondial</b>	<b>3077</b>		<b>2861</b>		<b>3452</b>	

Source: ICCO Bulletin trimestriel de Statistiques du cacao Vol. XXX No. 4. Cacaoyère 2003/04

## Consommation et Stocks

Les broyages mondiaux de fèves de cacao (un indicateur de la consommation mondiale) pour l'année cacaoyère 2003/04 ont atteint un plafond historique de 3,2 millions de tonnes, contre 3,1 millions de tonnes en 2002/03. L'Europe est restée la principale région transformatrice de cacao, bien que sa part des broyages mondiaux ait quelque peu reculé, passant de 45 % en 1999/00 à 43 % en 2003/04. La part de l'Amérique a diminué de 29 % en 1999/00 à 26 % en 2003/04. Les broyages en Asie et en Océanie ont enregistré la plus forte hausse en pourcentage, passant de 13 % à 17 % au cours de la même période. La part de la région africaine a augmenté de façon modérée, de 12 % à 14 %. Entre 1993/94 et 2001/02, la demande mondiale de cacao a généralement été supérieure à l'offre, donnant lieu à un déficit de la production lors de sept années sur dix. Les stocks mondiaux de fèves de cacao ont donc baissé de 1,4 million de tonnes en 1993/94 à 1,1 million de tonnes en 2001/02. Par conséquent, le ratio stocks/broyages mondiaux a également diminué durant cette période, passant de 57 % à 39 %. Cependant, l'évolution des deux dernières années a été totalement opposée. L'excès de production a fait remonter les stocks mondiaux à 1,4 million de tonnes, le ratio stocks/broyages atteignant près de 45 % en 2003/04.

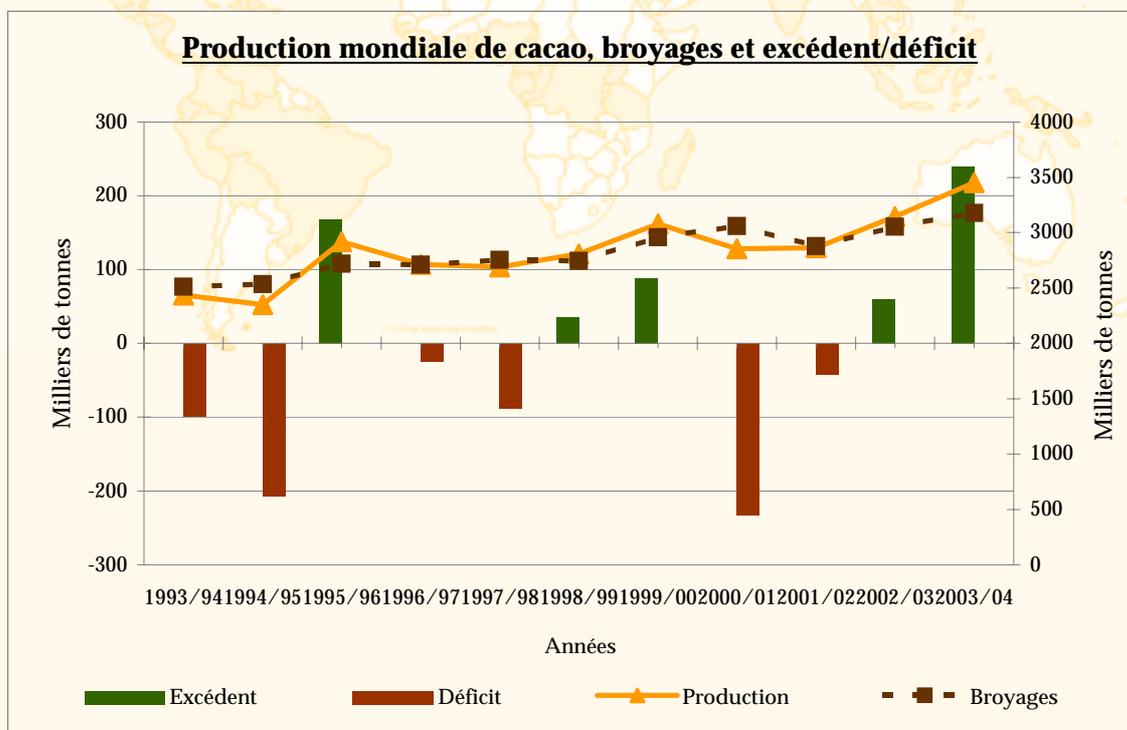
**Les stocks de fèves de cacao** sont essentiellement localisés dans les entrepôts portuaires proches des principaux centres de transformation en Europe et en Amérique du Nord.

Broyages de fèves de cacao (en milliers de tonnes)						
	1999/00		2001/02		2003/04	
<b>Europe</b>	<b>1336</b>	<b>45.1%</b>	<b>1282</b>	<b>44.6%</b>	<b>1360</b>	<b>42.8%</b>
Allemagne	215		195		225	
Pays-Bas	436		418		445	
Autres	685		669		690	
<b>Afrique</b>	<b>368</b>	<b>12.4%</b>	<b>422</b>	<b>14.7%</b>	<b>455</b>	<b>14.3%</b>
Côte d'Ivoire	235		290		305	
Autres	133		132		150	
<b>Amérique</b>	<b>852</b>	<b>28.8%</b>	<b>758</b>	<b>26.3%</b>	<b>822</b>	<b>25.9%</b>
Brésil	202		173		202	
Etats-Unis	448		403		410	
Autres	202		182		210	
<b>Asie &amp; Océanie</b>	<b>404</b>	<b>13.7%</b>	<b>413</b>	<b>14.4%</b>	<b>540</b>	<b>17.0%</b>
Indonésie	92		105		120	
Malaisie	115		105		180	
Autres	197		203		240	
<b>Total mondial</b>	<b>2960</b>		<b>2875</b>		<b>3177</b>	
<b>Pays producteurs</b>	<b>951</b>	<b>32.1%</b>	<b>960</b>	<b>33.4%</b>	<b>1134</b>	<b>35.7%</b>

Source: ICCO Bulletin trimestriel de Statistiques du cacao Vol. XXX No. 4. Cacaoyère 2003/04

## Transformation

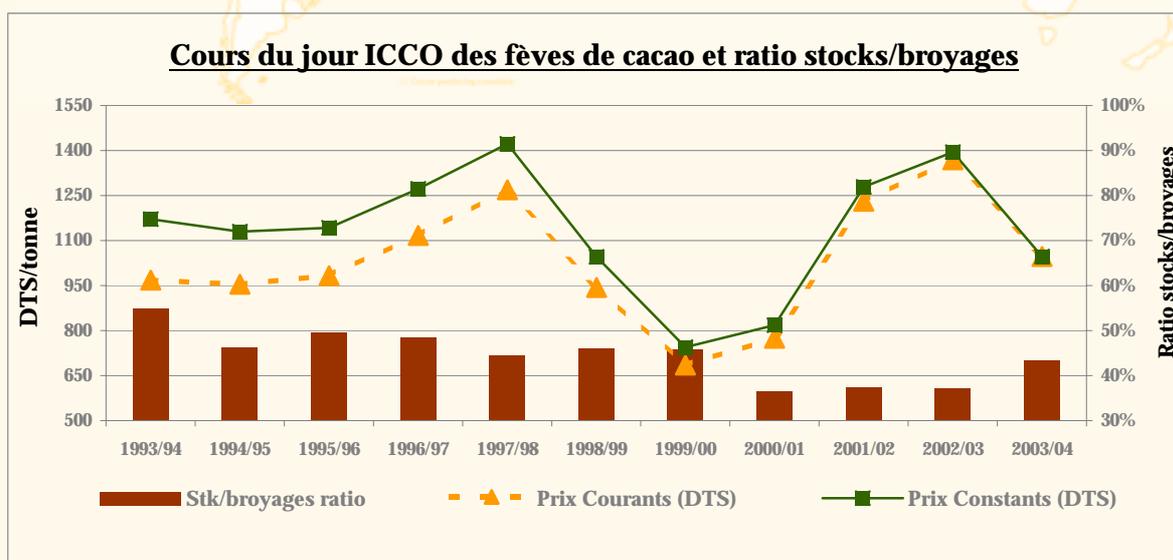
La transformation de cacao reste concentrée essentiellement en Europe et en Amérique du Nord, les Pays-Bas et les États-Unis étant les deux principaux pays transformateurs de cacao du monde. Cependant, une hausse régulière des broyages des pays producteurs s'est produite depuis quelques années, leur part dans le total des broyages mondiaux passant de 32 % en 1999/2000 à près de 36 % en 2003/04. Cela résultait en partie des politiques gouvernementales encourageant l'exportation de produits semi-finis à valeur ajoutée plutôt que de fèves de cacao, donnant lieu à des investissements substantiels de sociétés multinationales dans la capacité de transformation de cacao des pays producteurs. En conséquence, la Côte d'Ivoire, le premier producteur mondial de cacao, a remplacé l'Allemagne au troisième rang mondial des pays transformateurs depuis 1998/99.



Source: ICCO.

## Prix

Les prix mondiaux des fèves de cacao ont généralement évolué de façon inverse aux stocks de fèves de cacao. Une forte réduction des stocks en 2000/01, provoquant une baisse du ratio stocks/broyages de 47 % à 38 %, a donné lieu à une augmentation de 13 % des prix mondiaux des fèves de cacao. En conséquence, la moyenne annuelle du cours du jour ICCO a progressé de près de 60 % en 2001/02 et de plus de 10 % en 2002/03, tandis que le ratio stocks/broyages restait inférieur à 40 %. La hausse des prix à la fin de 2002 était attribuée en partie aux troubles sociaux et politiques en Côte d'Ivoire, à la suite de la tentative manquée de coup d'Etat en septembre 2002. Les prix ont atteint leur niveau le plus élevé depuis 17 ans à plus de 1 800 DTS en octobre 2002, juste après la tentative de coup d'Etat. Cependant, l'interruption largement attendue de la production de cacao et de l'approvisionnement du marché mondial, résultant de la situation socio-politique en Côte d'Ivoire, ne s'est pas produite durant la campagne 2002/03. De ce fait, son impact sur les prix mondiaux a été plus limité en 2003/04. Les excédents successifs de la production par rapport aux broyages lors des deux dernières campagnes ont donné lieu à une réduction de la moyenne du cours du jour ICCO de près de 1 400 DTS, à un peu plus de 1 000 DTS.



Source: ICCO.

### 3. L'ICCO ET L'ECONOMIE CACAOYERE MONDIALE

En 2003/04, l'économie cacaoyère mondiale a été focalisée sur la « production durable de cacao ». Ce concept est essentiellement lié aux aspects de durabilité économique et environnementale, aux « prix rentables pour les cacaoculteurs », qui sont au cœur de la durabilité économique, aux questions de « sécurité alimentaire » et à l'apparition de nouveaux sujets de préoccupation liés aux « aspects de la consommation de cacao et de chocolat relatifs à la santé et à la nutrition ». L'ICCO, qui se trouve au centre de l'économie cacaoyère mondiale, a activement travaillé dans tous ces volets.

#### Groupe de Coordination Mondiale sur une Economie Cacaoyère Durable

Dans le cadre de son engagement pour la « durabilité », l'ICCO assure depuis 2001 le secrétariat du Groupe de coordination mondiale, mécanisme de coordination des initiatives visant à accroître la durabilité de l'économie cacaoyère mondiale. Les membres du Groupe représentent les différents acteurs du secteur cacaoyer, depuis les instituts de recherche agricole jusqu'aux délégués de groupements de cacaoculteurs. Le Groupe a réalisé de nombreuses activités importantes durant l'année cacaoyère 2003/04. En octobre 2003, durant sa réunion à Accra, le Groupe a présenté un programme mondial sur l'économie cacaoyère durable à l'ensemble des bailleurs de fonds. Ce programme accorde la priorité aux activités de recherche et de développement en matière de cacao et aux principaux centres de préoccupation et d'intérêt des cacaoculteurs.

Lors de sa réunion de mars 2004 à Londres, le Groupe a pris note d'une demande de la Fondation mondiale du cacao (WCF) et a décidé d'assister la WCF en exerçant une fonction de conseil dans les cas requis. Le Groupe a toutefois mis l'accent sur sa mission principale de coordination et d'échange d'informations en examinant les projets réalisés et les activités menées dans le domaine de l'économie cacaoyère durable par les représentants et les institutions participant au Groupe.

**La Fondation mondiale du cacao** a été créée en l'an 2000 par les industries utilisant du cacao pour encourager et coordonner un développement durable de la communauté cacaoyère.

## Production Durable de Cacao

En tant qu'organisation internationale de produit pour le cacao désignée par le Fonds commun pour les produits de base, l'ICCO a soutenu activement, en collaboration et avec l'appui d'autres institutions et du secteur privé, une série de projets destinés à encourager l'économie cacaoyère durable.

Dans le domaine de la production, les activités du projet sur « **L'utilisation et la conservation du matériel génétique du cacao : approche globale** » ont été conclues en 2004. Ce projet a été exécuté par l'Institut international des ressources phytogénétiques (IPGRI) sous la supervision de l'ICCO, en collaboration avec 12 instituts de recherche couvrant toutes les régions cacaoyères du monde. L'objectif du projet était de permettre une production de cacao plus durable à des coûts inférieurs en optimisant l'utilisation du matériel génétique du cacao, au moyen de la sélection et de l'amélioration de génotypes résistants à certaines des principales maladies et des nuisibles ayant altéré la production de cacao. Après une exécution très réussie durant six ans, le projet a été clôturé lors d'un atelier organisé à l'université de Reading, au Royaume-Uni, en mars 2004. Cet atelier a réuni 90 participants, parmi lesquels des scientifiques du monde entier et des représentants du secteur privé et d'organisations internationales.

**Le projet sur le matériel génétique** vise à accroître la productivité et la durabilité du cacao par le biais de la sélection et l'utilisation de génotypes de cacao de première qualité, à haut rendement et résistants aux maladies.

La clôture du projet sur le matériel génétique a coïncidé avec le démarrage du projet qui lui succède, intitulé « **Amélioration de la productivité et de la qualité du cacao : approche participative** ». Officiellement lancé le 1<sup>er</sup> avril 2004, ce projet vise à contribuer à l'amélioration du niveau de vie d'un plus grand nombre de petits cacaoculteurs grâce à des niveaux plus élevés et durables de productivité d'un cacao de qualité à des coûts de production réduits. Tout en poursuivant certains travaux de sélection de variétés améliorées, le projet sera axé sur des activités d'essai (dans les exploitations) et de diffusion de matériel végétal amélioré aux cacaoculteurs. Ce projet a démarré dans dix pays producteurs d'Asie, d'Afrique et d'Amérique Latine et dispose d'un budget total de 10,6 millions de \$EU, dont environ un tiers est financé par le Fonds commun pour les produits de base. Le secteur privé et les instituts participants sont les autres sources principales de cofinancement et de fonds de contrepartie.

Un autre projet majeur consacré à l'amélioration du matériel végétal est le projet sur « **L'utilisation des techniques de biologie moléculaire pour obtenir des variétés de cacao résistantes à la maladie du**

## Production Durable de Cacao (Continuation)

**balai de sorcière** ». Ce projet, mis en œuvre pour combattre la maladie du balai de sorcière qui menaçait de faire disparaître la production de cacao au Brésil, a été exécuté avec succès par la *Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira* (CEPLAC) du Brésil. Ce projet, connu comme le « projet du balai de sorcière », a pour objet de développer et de diffuser de nouvelles variétés de cacao plus uniformes, plus productives et résistantes aux maladies, en particulier au balai de sorcière. Le programme de sélection, basé sur la biotechnologie, est développé en collaboration avec des instituts d'Equateur et du Pérou. Il a commencé en avril 2000 et se trouve actuellement dans sa cinquième et dernière année d'exécution. Une évaluation intermédiaire réalisée par un représentant du Fonds commun pour les produits de base et un consultant indépendant en mai 2003 indiquait que la progression vers l'accomplissement des objectifs fixés dans le projet était remarquable. Le projet a contribué de façon notable au maintien de la production de cacao dans la région brésilienne de Bahia.

Le projet sur l'« **Etude des paramètres chimiques, physiques et organoleptiques permettant de différencier le cacao fin du cacao ordinaire** » est une activité d'une nature totalement différente visant à assurer la durabilité des meilleures qualités de cacao du monde. Ce projet a été développé par l'*Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias* (INIAP) d'Equateur, les pays participants étant l'Equateur, la Papouasie-Nouvelle-Guinée, Trinité-et-Tobago et le Venezuela. L'objectif du projet est de développer la capacité de tous les acteurs de la production et du commerce de cacao à différencier correctement le cacao fin du cacao ordinaire pour améliorer la commercialisation du cacao fin (« fine ou flavour »).

Depuis son démarrage en février 2001, le projet a permis, au moyen de l'analyse physique du cacao, d'étudier plusieurs composés chimiques afin d'établir un facteur de distinction entre le cacao fin et le cacao ordinaire. Une formation sur différents aspects de l'analyse chimique a également été mise en place pour des étudiants de troisième cycle. En Equateur et au Venezuela, les laboratoires ont reçu des équipements haute technologie et un ensemble de données a été compilé sur les différents clones de cacao disponibles dans ces pays. Le projet a également permis aux cacaoculteurs de prendre conscience de la nécessité d'adopter des bonnes

**La maladie du balai de sorcière** ou *crinipellis perniciososa* est une maladie fongique qui a dévasté les cabosses de cacao à Bahia et dans certaines autres zones cacaoyères d'Amérique du Sud. L'agent pathogène provoque une hypertrophie des bourgeons qui donne l'aspect caractéristique du « balai de sorcière ».

**La CEPLAC** est un organisme veillant à la bonne marche de l'économie de la zone cacaoyère au Brésil. Elle a pour but d'encourager la compétitivité et la durabilité de l'industrie agricole et le développement des régions cacaoyères.

Deux catégories principales de fèves de cacao sont distinguées sur le marché : le cacao **ordinaire**, issu de la variété *forastero* et possédant un arôme de chocolat très fort, et le **cacao fin**, produit par les variétés *criollo* ou *trinitario*.

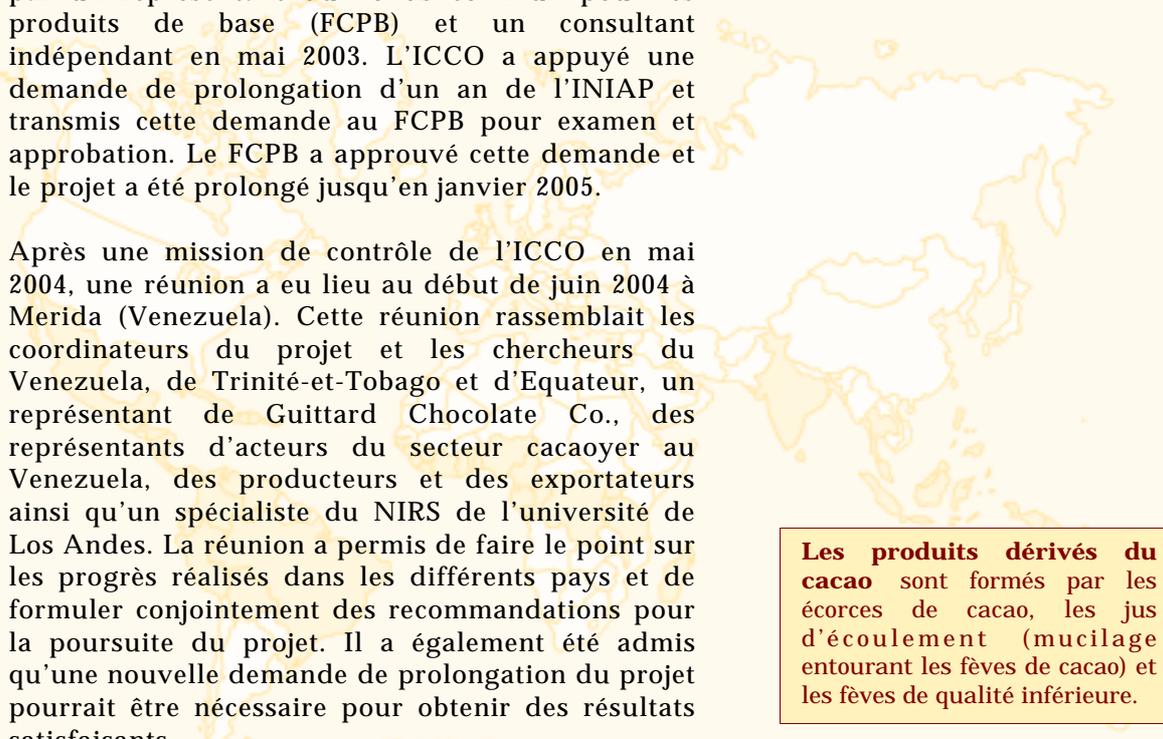
## Production Durable de Cacao (Continuation)

pratiques post-récolte afin de préserver la réputation du cacao fin (« fine ou flavour ») produit dans leurs pays.

Une série de problèmes a provoqué le dépassement de la date prévue pour la fin du projet, à savoir janvier 2004. Ces problèmes étaient liés à la normalisation des méthodologies, au manque de certains équipements spécifiques, à l'expertise insuffisante sur certains procédés techniques, aux échanges d'informations déficients et dans certains cas, au manque de fonds. Ces problèmes ont été confirmés par l'évaluation intermédiaire réalisée par un représentant du Fonds commun pour les produits de base (FCPB) et un consultant indépendant en mai 2003. L'ICCO a appuyé une demande de prolongation d'un an de l'INIAP et transmis cette demande au FCPB pour examen et approbation. Le FCPB a approuvé cette demande et le projet a été prolongé jusqu'en janvier 2005.

Après une mission de contrôle de l'ICCO en mai 2004, une réunion a eu lieu au début de juin 2004 à Merida (Venezuela). Cette réunion rassemblait les coordinateurs du projet et les chercheurs du Venezuela, de Trinité-et-Tobago et d'Equateur, un représentant de Guittard Chocolate Co., des représentants d'acteurs du secteur cacaoyer au Venezuela, des producteurs et des exportateurs ainsi qu'un spécialiste du NIRS de l'université de Los Andes. La réunion a permis de faire le point sur les progrès réalisés dans les différents pays et de formuler conjointement des recommandations pour la poursuite du projet. Il a également été admis qu'une nouvelle demande de prolongation du projet pourrait être nécessaire pour obtenir des résultats satisfaisants.

Une autre initiative destinée à équilibrer l'équation permettant de parvenir à une économie cacaoyère durable est le projet sur les « **Usines pilotes de transformation des sous-produits du cacao au Ghana** ». Exécuté par le Cocoa Research Institute of Ghana (CRIG), ce projet a été financé en partie par le Fonds commun pour les produits de base (FCPB) et par le Gouvernement du Ghana, par l'intermédiaire du Ghana Cocoa Board. Son objectif était de mettre au point une technologie de transformation commerciale des sous-produits et des déchets du cacao, qui seraient autrement éliminés, afin d'accroître les capacités rémunératrices de l'industrie dans les pays producteurs de cacao. Le travail sur les technologies



**Les produits dérivés du cacao** sont formés par les écorces de cacao, les jus d'écoulement (mucilage entourant les fèves de cacao) et les fèves de qualité inférieure.

## Production Durable de Cacao (Continuation)

de transformation des sous-produits du cacao et l'étude sur la viabilité commerciale du projet ont été achevés en 2002/03 et un atelier international a été organisé au Ghana en juillet 2003 pour examiner et discuter des résultats du projet. Le rapport technique final de l'atelier a été terminé en mars 2004.

Les fèves de cacao **donnant de la pâte de qualité** sont des fèves à partir desquelles de la pâte de cacao peut être produite et possédant les conditions requises par le fabricant en termes d'arôme et de goût.

L'une des activités les plus remarquables de l'ICCO dans l'optique d'une économie cacaoyère réellement durable a été le développement et l'exécution, à titre d'essai, du « **Projet sur la qualité totale** ». Le développement de ce projet est né, il y a quelques années, de la volonté d'améliorer la qualité physique des fèves de cacao donnant de la pâte de qualité afin de maintenir et d'accroître la qualité du cacao produit dans le monde. Jusqu'à présent, les études et les opérations pilotes ont été limitées à la Côte d'Ivoire, avec tout d'abord une étude sur le terrain des facteurs déterminant la qualité physique des fèves de cacao, suivie de la formation des cacaoculteurs et du personnel des coopératives pour le maintien et la production de fèves de cacao de haute qualité.

L'évolution la plus importante du projet a été le passage de la prise en compte de la qualité purement physique des fèves de cacao à un concept de « **qualité totale** ». Le concept de « qualité totale » a été développé par la Task Force du projet et englobe, outre la qualité physique, des impératifs de sécurité alimentaire et des considérations éthiques et environnementales. Le dénominateur commun de ces aspects de qualité totale est que pour assurer le respect des normes ou des critères établis, il convient de pouvoir identifier en permanence la communauté agricole d'origine du cacao. Dans ce sens, la « traçabilité » est devenue le grand axe du projet.



## **Production Durable de Cacao (Continuation)**

Dans cette optique, le projet a institué un système commercial simple mais efficace, selon lequel les exportateurs achètent directement le cacao aux cacaoculteurs, par le biais des coopératives. Lorsque le cacao livré par un cacaoculteur est conforme aux critères de qualité établis, il est emballé à la coopérative dans des sacs pour l'exportation, qui sont marqués et scellés. L'intégrité du cacao est maintenue jusqu'au point d'exportation, puisque le mélange n'est plus possible. Le conditionnement du cacao n'est plus nécessaire, sachant que le cacaoculteur lui-même livre un cacao conforme à la norme de qualité requise. Le cacaoculteur et la coopérative se partagent une prime de participation qui rémunère leurs efforts. Des opérations commerciales pilotes visant à tester le système ont été mises en œuvre avec succès en Côte d'Ivoire. Une proposition de projet complète sera développée en vue d'étendre le projet en Côte d'Ivoire et de l'introduire dans d'autres pays intéressés.



## Prix Rentables Pour les Cacaoculteurs

Les prix rentables pour les cacaoculteurs se trouvent au cœur de la « durabilité économique » de l'économie cacaoyère mondiale. Lorsque des fluctuations prononcées des prix du cacao ont lieu, il arrive que ceux-ci ne soient plus assez attractifs pour que les cacaoculteurs plantent de nouveaux cacaoyers et assurent un entretien correct de leurs exploitations. Chaque fois que cela se produit, la production de cacao perd toute durabilité économique jusqu'à ce que les prix augmentent de nouveau.

Lors des dernières décennies, les prix du cacao en termes réels (corrigés de l'inflation) ont suivi une tendance presque constamment baissière (voir graphique 1 dans l'annexe). Lors de l'année cacaoyère 2003/2004, les prix réels se sont situés à moins de la moitié de leur niveau de 1970/71. Dans cette situation et compte tenu de ces antécédents, le Comité exécutif de l'ICCO a décidé, au milieu de l'année 2004, de réaliser un examen exhaustif des mesures potentielles de maintien de prix rentables pour les cacaoculteurs. Dans son étude effectuée à la fin de l'année, le Comité distinguait entre les mesures prises dans le domaine de la production et dans le domaine de la consommation en vue d'améliorer les prix. Les principaux volets d'intervention identifiés dans le domaine de la production étaient la *transparence du marché et l'information* (y compris la fourniture de statistiques, l'information sur le marché et l'accès à la gestion des risques de prix), la *modification des signaux de prix parvenant aux agriculteurs* (comprenant des impôts ou des taxes variables) et les *programmes gouvernementaux de soutien à la production*. Les principales actions possibles dans le domaine de la consommation étaient la *transparence du marché* (notamment l'évaluation des facteurs qui influencent la consommation), *les droits de douane et les impôts et l'emploi de produits de remplacement*. A la suite de cette étude, le Conseil a décidé que les « prix rentables » seraient l'un des domaines prioritaires du plan de travail de l'ICCO pour 2004/2005.

Les activités destinées à améliorer la **transparence du marché** sont un volet important du mandat de l'ICCO depuis plus de trente ans. En l'absence d'un marché totalement transparent, les acteurs du marché ne peuvent prendre les meilleures décisions pour produire, acheter ou vendre le cacao. Le marché ne peut fonctionner efficacement que si tous les participants ont accès à des informations complètes sur l'évolution du marché.

**Un prix rentable** est un prix qui assure des recettes raisonnables au cacaoculteur, tout en incitant à maintenir l'exploitation cacaoyère dans de bonnes conditions.

**La transparence du marché** existe lorsque les cacaoculteurs et les opérateurs du marché sont pleinement informés de la situation et des perspectives du marché afin de pouvoir prendre les décisions appropriées.

**L'information sur le marché** donne une vision globale des prix sur les marchés nationaux et internationaux et sur les écarts de prix, afin que les cacaoculteurs puissent connaître l'offre des acheteurs et savoir si le prix offert est raisonnable.

## Prix Rentables Pour les Cacaoculteurs (Continuation)

L'ICCO assure depuis de nombreuses années la collecte, le traitement et la publication de statistiques sur le cacao et les produits semi-finis dérivés du cacao. Le *Bulletin trimestriel de statistiques du cacao* de l'ICCO est la publication la plus exhaustive du monde sur la production, la consommation, le commerce, la transformation et les prix du cacao. Le secrétariat de l'ICCO effectue également des analyses régulières à court et long terme sur l'évolution du marché et des études sur les prévisions des tendances de la production, de la consommation, des stocks et des prix mondiaux.

L'Accord international de 2001 sur le cacao a renforcé le mandat de l'Organisation concernant l'amélioration et la promotion de la transparence du marché, en y ajoutant, entre autres, le recueil de statistiques sur le cacao fin (« fine ou flavour ») et d'informations sur les stocks de cacao. Le Groupe de travail d'experts de l'ICCO sur les stocks a été très actif dans ce domaine, assistant le secrétariat dans son enquête annuelle sur les stocks de fèves de cacao, qui a produit des résultats remarquables. Le Groupe de travail a également pris l'initiative de recueillir des données sur les stocks de produits semi-finis dérivés du cacao (beurre, poudre et pâte).

Au début de l'année cacaoyère 2003/04, le Comité exécutif a examiné un document sur la transparence du marché pour le maintien de prix rentables du cacao. Parallèlement, ce volet a été incorporé au programme de travail de la Commission consultative sur l'économie cacaoyère mondiale. L'approche novatrice qui est étudiée actuellement par l'ICCO dans ce domaine consisterait à permettre aux cacaoculteurs d'accéder aux perspectives intra-saisonnières et à long terme sur les prix afin d'orienter leurs décisions de production et d'investissement. En cas de réussite de ce projet, cela permettrait de contribuer à prévenir les chutes cycliques des prix du cacao à des niveaux faibles et non rentables.

L'accès aux instruments de **gestion des risques de prix** est l'une des mesures susceptibles d'améliorer les revenus des cacaoculteurs en les aidant à prendre leurs décisions de production en renforçant ainsi la durabilité de la cacaoculture.

## Prix Rentables Pour les Cacaoculteurs (Continuation)

Depuis la libéralisation de la commercialisation du cacao en Afrique occidentale dans les années 80 et 90, les cacaoculteurs du monde entier sont directement exposés aux fluctuations à court et long terme du marché mondial du cacao. Le processus de libéralisation a suscité un regain d'intérêt pour la gestion des risques de prix pour les produits de base et la Banque mondiale a consacré une attention particulière aux options et aux possibilités d'action dans ce domaine.

A la fin des années 90, l'ICCO a élaboré une proposition de projet pour tester des instruments possibles dans trois pays d'Afrique occidentale : Cameroun, Côte d'Ivoire et Nigeria. Dans cette proposition, il était admis que les instruments de gestion des risques de prix ne pouvaient protéger les agriculteurs contre les baisses à long terme des prix mondiaux du cacao. Cependant, la gestion des risques de prix peut fournir par exemple aux agriculteurs – moyennant un coût déterminé – un prix garanti pendant une période de six mois. Pendant ce temps, l'agriculteur peut continuer de bénéficier des mouvements haussiers des prix sur le marché. Cela permettrait aux producteurs de disposer d'informations sur le prix minimum qu'ils recevraient au moment de la récolte, les aidant à prendre une décision en temps voulu sur l'utilisation de main d'œuvre et d'autres intrants. De ce fait, les décisions de production des cacaoculteurs seraient plus faciles et leurs revenus se stabiliseraient à un certain niveau.

Le financement de ce projet a été approuvé par le Fonds commun pour les produits de base au milieu de l'an 2000. Depuis, l'exécution du projet a été différée en raison de la difficulté de trouver une agence d'exécution du projet et parce que l'infrastructure institutionnelle et légale des pays concernés ne permet pas de réaliser des opérations de gestion des risques de prix. Récemment, le Fonds commun pour les produits de base a décidé de reprendre ses travaux sur la gestion des risques de prix basée sur le marché pour le cacao, le café et le coton dans des pays africains sélectionnés. La Banque mondiale sera probablement l'agence d'exécution du projet pour le café et le coton, tandis que l'ICCO assurera ce rôle pour le cacao. Au début de 2005, des consultations ont commencé entre l'ICCO et le Fonds commun pour les produits de base pour reformuler la proposition de projet et identifier une agence d'exécution appropriée pour le projet.

**La gestion des risques de prix** pour les petits cacaoculteurs est un outil conçu pour réduire leur vulnérabilité aux risques causés par les fluctuations des marchés mondiaux du cacao et assurer ainsi des revenus minimum de la cacaoculture pour les producteurs.

## Problèmes de Sécurité Alimentaire

Les consommateurs sont de plus en plus soucieux de la sécurité des aliments qu'ils consomment. Les problèmes de sécurité découlent de la production, de la transformation et de la manipulation alimentaire à l'aide de certains produits chimiques et de procédures susceptibles de nuire à la santé humaine. Les problèmes de sécurité alimentaires concernant le cacao sont liés à la question des sacs de jute employés pour le conditionnement des fèves de cacao, à la présence d'ochratoxines (OTA) dans le cacao et aux résidus de pesticides. L'ICCO s'intéresse très sérieusement aux questions de sécurité alimentaire et a travaillé, en collaboration étroite avec le commerce et l'industrie du cacao, au suivi de certaines législations sur la sécurité alimentaire. Le Groupe de travail d'experts sur la qualité coordonne ses politiques en gardant ces questions à l'esprit afin d'assurer que le cacao est produit, transporté et transformé de façon à satisfaire les attentes des consommateurs en termes de sécurité alimentaire.

En ce qui concerne l'**ochratoxine A** (OTA) dans le cacao, l'ICCO et CAOBISCO travaillent conjointement pour mieux cerner les causes et l'origine de l'OTA dans le cacao. En juin 2004, durant la réunion du Groupe de travail d'experts sur la qualité, il a été signalé qu'une étude financée par l'Association européenne du cacao, CAOBISCO et le Fonds commun pour les produits de base et dirigée par le CIRAD en France avait établi un lien entre l'OTA et les cabosses abîmées. Cette étude montrait également que les conditions climatiques et le mode de fermentation influençaient les niveaux d'OTA. Les échantillons prélevés dans le cadre du projet de l'ICCO sur l'amélioration de la qualité ont été analysés par les fabricants concernés pour détecter la présence d'OTA.

Le Conseil international du cacao a adopté en mars 1998 une résolution sur les normes internationales pour les **sacs de jute** dans l'exportation de fèves de cacao. L'ICCO a contrôlé en permanence l'application de la résolution pour s'assurer que les fabricants de sacs de jute et les exportateurs de fèves de cacao emploient des sacs de jute conformes aux spécifications de la norme internationale. Au milieu de l'année 2004, le Groupe de travail d'experts sur la qualité a noté que des progrès considérables avaient été réalisés dans l'application de la résolution. Toutefois, il s'est également avéré que certains problèmes de conformité persistaient. Un Groupe de travail *ad hoc* sur les sacs de jute a été

**L'OTA ou ochratoxine** est une toxine fongique présente dans les céréales et de nombreux autres produits de base agricoles, notamment le cacao.

En mars 1998, le Conseil international du cacao a adopté la norme internationale suivante sur les sacs de jute employés pour le conditionnement des fèves de cacao :

**Critère analytique** : les ingrédients employés comme huile d'ensimage doivent être non toxiques et ne pas contenir de composés pouvant provoquer des goûts étrangers dans les produits alimentaires emballés dans les sacs de jute.

**Critère chimique** : la quantité de matière insaponifiable doit être inférieure à 1250 mg/kg. Les méthodes recommandées doivent respecter la norme britannique 3845:1990.

**Critère organoleptique** : aucune odeur indésirable ou différente de celle du jute ne doit être présente ou se développer après le vieillissement artificiel des sacs. La procédure de vieillissement à suivre doit être celle décrite dans la norme européenne NE 767 sur les sacs destinés au transport d'aide alimentaire.

## Problèmes de Sécurité Alimentaire (Continuation)

créé pour faire le point sur les questions à traiter et déterminer des mesures de correction.

Durant l'année cacaoyère 2003/2004, CAOISCO et l'ICCO ont débattu avec La Direction générale de sécurité des pesticides du Royaume-Uni de la réglementation en suspens de l'UE fixant des limites maximales de résidus pour les **pesticides** employés dans une série de produits alimentaires, notamment le cacao. CAOISCO a demandé un délai supplémentaire avant que le cacao ne soit inclus dans la liste des produits afin de pouvoir établir correctement les limites maximales de résidus (LMR) dans le cacao. CAOISCO et l'ICCO estiment que toute décision précipitée concernant le cacao pourrait provoquer des interruptions de l'approvisionnement et du commerce avant qu'une LMR tolérable ne soit déterminée pour le cacao. A noter que la question des niveaux de résidus maximum dans les produits alimentaires est davantage liée à des systèmes agricoles appropriés qu'à des préoccupations directes vis-à-vis des niveaux de résidus pour des raisons de sécurité alimentaire.

**Les limites maximales de résidus (LMR)** représentent les niveaux maximum de pesticides autorisés dans les produits alimentaires.

## Cacao, Santé et Nutrition

Les aspects relatifs à la santé et à la nutrition jouent un rôle de plus en plus important dans la croissance de la consommation. Au Japon, les consommateurs ont toujours été très sensibilisés aux questions ayant trait à la santé. Pour cette raison, les aspects de la consommation de cacao et de chocolat relatifs à la santé et à la nutrition étaient le thème principal du projet de l'ICCO sur la Promotion générique de la consommation de cacao et de chocolat au Japon. Cette campagne, menée avec un succès remarquable par le secteur chocolatier japonais, a exercé un impact positif à long terme sur la consommation de chocolat dans ce pays. Des mesures préparatoires sont actuellement prises pour la mise en œuvre d'une campagne similaire dans la Fédération de Russie, où le secteur a décidé de se focaliser sur les aspects de la consommation de cacao et de chocolat relatifs à la santé et à la nutrition.

Parallèlement, de nombreux consommateurs, en particulier sur les marchés où le revenu par habitant est relativement élevé, commencent à prendre conscience des aspects relatifs à la santé. En même temps, le phénomène de l'obésité s'est généralisé,

## Cacao, Santé et Nutrition (Continuation)

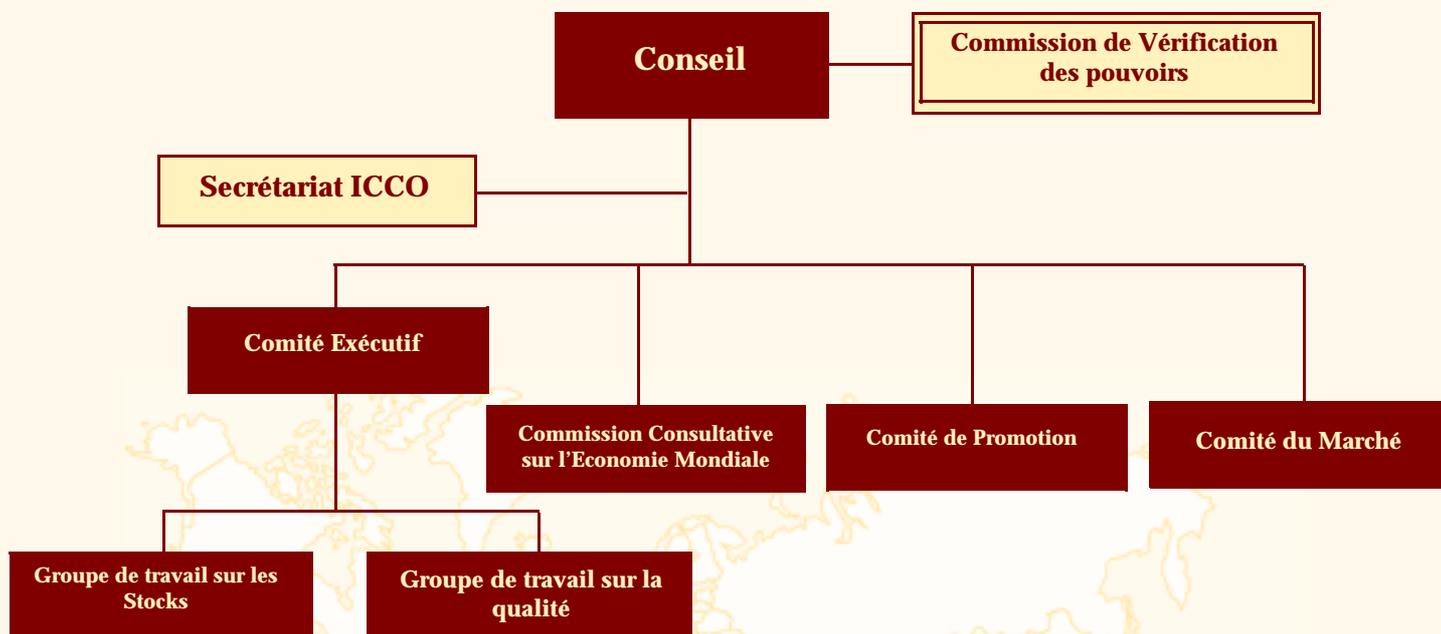
aussi bien chez les adultes que chez les enfants. Cette évolution a accru l'importance du mandat de l'ICCO dans le domaine de la promotion de la consommation, qui a été renforcé par l'Accord international de 2001 sur le cacao. De ce fait, l'Organisation a institué un Comité pour la promotion de la consommation en 2004 et effectue actuellement les démarches nécessaires à l'établissement d'un Fonds pour la promotion de la consommation. A la demande du Comité, le secrétariat réalise actuellement un inventaire des propriétés positives et négatives du cacao et du chocolat sur le plan de la santé.





# ANNEXE I

## 1. Organigramme (au 30 Septembre 2004)



### Conseil

Président: M. Wolfgang Hässel (Allemagne)  
 Premier Vice-Président: M. Antonio Lopez-Villares (Espagne)  
 Second Vice-Président: M. Ashley Delgado (Equateur)  
 Ouvert à tous les Membres

### Commission de Vérification des Pouvoirs

Président: M. Brendan Nevin (Irlande)  
*Membres exportateurs* : Cameroun, Côte d'Ivoire, Equateur, Ghana  
*Membres importateurs* : Belgique/Luxembourg, Finlande, France, Irlande

### Comité du Marché

Président: M. Tano Kassi Kadio (Côte d'Ivoire)  
 Vice-Président: M. Jim Howell (Royaume-Uni)  
 Ouvert à tous les Membres

### Comite de Promotion

Président: M. Steve Wateridge (Royaume-Uni)  
 Vice-Président: M. Hayford A.K.Fiamor (Ghana)  
 Ouvert à tous les Membres

### Groupe de Travail d'Experts sur les Stocks

Président: M. Philip Sigley (Federation of Cocoa Commerce)  
 Experts invités, ouvert à tous les Membres

### Groupe de Travail d'Experts sur la Qualité

Président : M. Tom Harrison (Royaume-Uni)  
 Experts invités, ouvert à tous les Membres

### Comité Exécutif

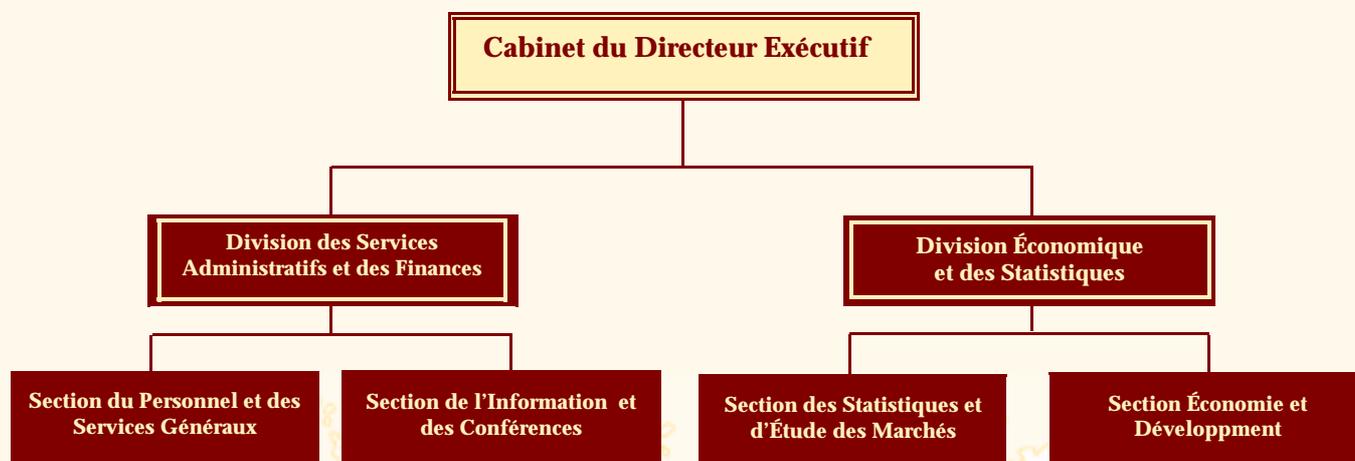
Président: M. Simon Pierre Essomba Abanda (Cameroun)  
 Vice-Président: M. Idelfonso Medina (République Dominicaine)  
*Membres Exportateurs*: Brésil, Cameroon, Côte d'Ivoire, République Dominicaine, Equateur, Gabon, Ghana, Malaisie, Nigeria, Papouasie-Nouvelle-Guinée  
*Membres importateurs* : Belgique/Luxembourg, Commission européenne, France, Allemagne, Italie, Pays-Bas, Fédération de Russie, Espagne, Suisse, Royaume-Uni.

### Commission Consultative sur l'Economie Cacaoyère Mondiale

Président : M. Tony Lass (BCCCA)  
 Vice-Président : M. Idelfonso Medina (République Dominicaine)  
*Membres* : M. Sam Appah (Ghana), M. Ismail Azhar (Malaisie), M. Antonio Feola (Italie), M. Martin Gilmour (CAOBISCO), M. Humberto Heredia (Equateur), M. Halim Iyama (Nigeria), M. Karsten Keunecke (Allemagne), M. Jacques Mangoua (Côte d'Ivoire), Mme Ursula Mathis (Suisse), M. Jean-Marc Oyono (Cameroun), M. Philip Sigley (Royaume-Uni), M. Robert Zehnder (Belgique)  
*Membres suppléants* : M. Marc Daubrey (Côte d'Ivoire), Mme Ana Gabrielian (CAOBISCO), M. Tom Harrison (Royaume-Uni), M. Fiamor Hayford (Ghana), M. Joseph Ingwatt II (Cameroun)  
 Ouvert à tous les Membres en qualité d'observateurs

## ANNEXE II

### 2. Secrétariat de L'Organisation Internationale du Cacao (au 30 Septembre 2004)



#### Cabinet du Directeur Exécutif :

Dr. Jan Vingerhoets  
Directeur exécutif intérimaire/Chef de la Division économique et des statistiques

Mme Sarah Sharp  
Assistante personnelle du Directeur exécutif

#### Division Économique et des Statistiques :

##### Section des Statistiques et d'Étude des Marchés:

M. Laurent Pipitone, Chef de la Division des statistiques  
Mme Veena Ramgulam, Statisticien  
Mme Elizabeth Gyamfi, Expert associé en statistiques\*  
Assistant de recherche/Sténographe (*Vacant*)

##### Section Économie et Développement :

M. Frank Martinez, Économétricien  
M. Henning Terwey, Économiste (temporaire)  
Dr. Jean-Marc Anga, Fonctionnaire chargé des projets  
M. Yunusa Abubakar, Fonctionnaire chargé du suivi des projets (Expert associé)\*  
M. Victor Adjei, Assistant de recherche principal

#### Division des Services Administratifs et des Finances :

M. James Ryan, Chef de la Division par intérim (temporaire)

##### Section du Personnel et des Services Généraux:

Mme Sophia Petros, Assistante administrative principale  
M. Lee Portelli, Assistant de comptabilité principal (temporaire)  
M. Gabby Owusu-Aninakwah, Commis à l'enregistrement  
M. Felipe Hurtado, Assistant de communication/informatique

##### Section de l'Information et des Conférences:

Fonctionnaire chargé des services linguistiques/conférences (*Vacant*)  
Mme Yolanda Mula Meneses, Fonctionnaire chargé de l'information  
M. Alan Banbury, Assistant de conférence principal/Opérateur de matériel d'impression  
M. Shastri Persad, Assistant de conférence / Commis à la documentation  
Mme Asanthika Nimanthi, Assistant d'information (temporaire)  
Sténographe / Assistant de recherche (*Vacant*)

\* Financé par le gouvernement des Pays-Bas

## ANNEXE III

### 3. Compte Administratif

#### Bilan Au 30 Septembre 2004 (en livres sterling)

<b>ACTIF CIRCULANT</b>		<b>2003/2004</b>
Solde en banque et en caisse disponible		2,056,308
Créances		26,629
Frais payés d'avance		25,686
<b>Arriérés de contributions aux budgets administratifs</b>		
1990/91 - 2001/2002 inclus	295,082	
Exercice clos le 30 septembre 2003	36,722	
Exercice clos le 30 septembre 2004	26,015	
Provision pour arriérés de contributions	(180,685)	177,134
		2,285,757
<b>Déduire : PASSIF A COURT TERME</b>		
Dettes et provisions pour dépenses à payer	109,954	
Contributions des membres payées à l'avance	1,083	
Provision pour installation et cessation de service	24,540	
		135,577
<b>TOTAL DE L'ACTIF NET</b>		2,150,180
Soit :		
<b>FONDS DE RESERVE SPECIAL</b>		
Capital	2,500,000	
Arriérés de contributions	(53,689)	
	2,446,311	
<b>Déduire : Transfert au compte de recettes et dépenses</b>	1,018,392	
		1,427,919
<b>FONDS DE RESERVE</b>		
Fonds disponibles	364,442	
Arriérés de contributions	357,819	722,261
		2,150,180

## ANNEXE III

### 3. Compte Administratif

#### Compte de Recettes et Depenses pour l'exercice clos le 30 Septembre 2004 (en livres sterling)

	2003/2004	
Contributions des membres mises en recouvrement		1,758,319
Intérêts perçus – Fonds généraux	31,500	
Intérêts perçus – Fonds de réserve spécial	53,475	
		84,975
Abonnement au Bulletin trimestriel de statistiques du cacao		8,471
Vente de documents autres		21,248
Autres recettes		20,293
<b>TOTAL - RECETTES</b>		<b>1,893,306</b>
Transfert du Fonds de réserve spécial		123,526
Excédent/(Déficit) sur change de devises		(28,271)
<b>Déduire :</b>		<b>1,988,561</b>
<b>DEPENSES ADMINISTRATIVES</b>		<b>1,855,970</b>
<b>Solde reporté sur le Fonds de réserve</b>		<b>132,591</b>

## ANNEXE IV

### 4. Relations Avec d'Autres Institutions

En vertu de son rôle dans le secteur international du cacao, l'ICCO a des rapports avec de nombreuses autres organisations et entreprises. La plupart de ces organisations nous aident à recueillir des informations actualisées et pertinentes sur le marché du cacao. De plus, nous fournissons des informations et une assistance efficaces à plusieurs organisations publiques et à des entreprises du secteur privé lorsque cela est nécessaire.

A l'exclusion des pays Membres, les principales organisations et entreprises avec lesquelles nous avons des relations sont indiquées ci-dessous :

#### GOUVERNEMENT ET ORGANISATIONS INTERNATIONALES



Groupe d'Etats d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique  
Autorité de Régulation du Café et du Cacao  
Association des industries de la chocolaterie, de la biscuiterie et de la confiserie de l'UE  
Biscuit, Cake, Chocolate and Confectionery Association  
Cocoa Merchants' Association of America  
Alliance des pays producteurs de cacao  
Fonds commun pour les produits de base  
Secrétariat du Commonwealth  
Association européenne du cacao  
Commission européenne  
Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)  
Foreign & Commonwealth Office  
Organisation internationale du café  
Association internationale des confiseurs  
Conseil international des céréales  
Groupe d'étude international sur le jute  
Groupe d'étude international sur le plomb et le zinc  
Organisation maritime internationale  
Fonds monétaire international  
Institut international des ressources phylogénétiques  
Groupe d'étude international sur le caoutchouc  
Organisation internationale du sucre  
Organisation internationale des bois tropicaux  
Conférence des Nations unies sur le commerce et le développement  
Nations unies (New York)  
Union Nationale Des Opérateurs Café-Cacao  
Groupe de la Banque Mondiale  
Fondation mondiale du cacao

#### ORGANISATIONS CACAOYÈRES DES PAYS MEMBRES

ANECACAO  
Associazione Industrie Dolciarie  
Bundesverband Der Deutschen Süßwarenindustrie Ev  
Chocosuisse  
Cocoa Association of Nigeria  
Cocoa Board of Papua New Guinea  
Comisión Nacional del Cacao  
Conseil Interprofessionnel du Cacao Café  
Fonds de Développement et de Promotion des Activités des Producteurs de Café et de Cacao  
Fonds de Garantie des Coopératives Café-Cacao  
Ghana Cocoa Board  
Indonesian Cocoa Association  
Malaysian Cocoa Board

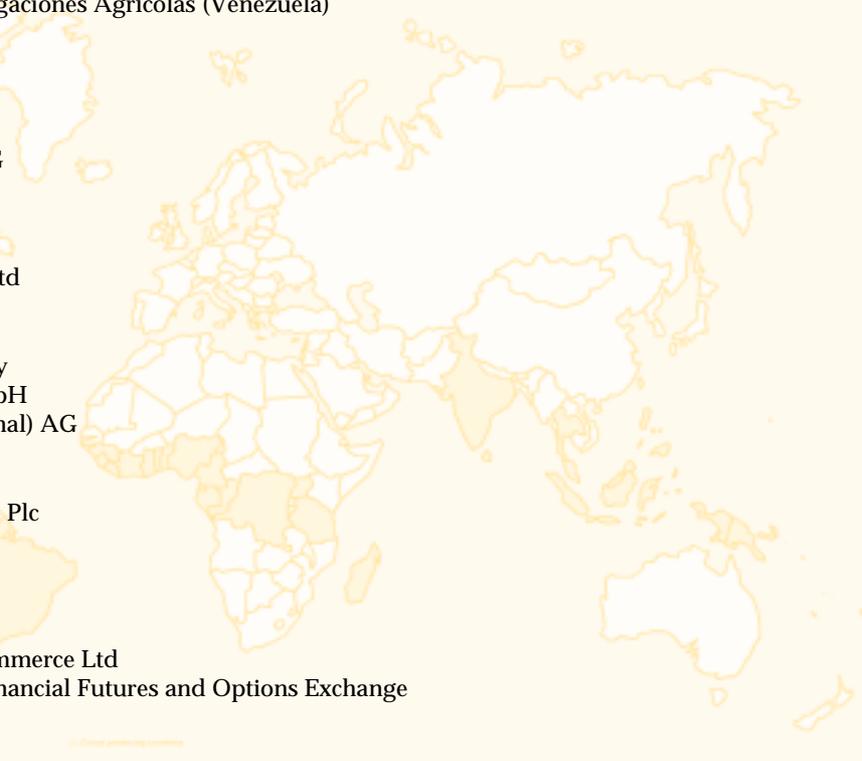
## ANNEX IV

### 4. Relations Avec d'Autres Institutions (Continuation)

#### INSTITUTS DE RECHERCHE

Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement (France)  
Centre National de Recherche Agronomique (Côte d'Ivoire)  
Cocoa Research Institute of Nigeria  
Cocoa Research Institute of Ghana  
Cocoa Research Unit (Trinidad)  
Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (Brésil)  
Institut de Recherche Agricole pour le Développement (Cameroun)  
Instituto Nacional Autonomo de Investigación Agropecuaria (Equateur)  
Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas (Venezuela)

#### SECTEUR PRIVÉ



Armajaro Trading Ltd  
Barry Callebaut Sourcing AG  
Cadbury Schweppes PLC  
Chocolates El Rey, C.A.  
Daarnhouwer & Co BV  
Ecom Agroindustrial Corp Ltd  
E D & F Man Cocoa Ltd.  
Ferrero Trading Lux SA  
Guittard Chocolate Company  
Kraft Foods Deutschland GmbH  
Lindt & Sprüngli (International) AG  
LMC International Ltd  
Masterfoods  
Mitsubishi Corporation (UK) Plc  
Nestec Ltd  
Noble Cocoa SA  
PCR Ltd  
Schlüter & Maack  
The Federation of Cocoa Commerce Ltd  
The London International Financial Futures and Options Exchange  
Thorntons Plc  
Toshoku Ltd  
Touton SA  
Walter Matter SA

## NOTES

---



**NOTES**

---



## NOTES

---





## **Organisation Internationale du Cacao**

**22 Berners Street, Londres W1P 3DB,  
Royaume-Uni**

**Tél: +44 (0)20 76373211**

**Fax: +44 (0)20 7631 0114**

**[www.icco.org](http://www.icco.org)**

**[info@icco.org](mailto:info@icco.org)**