

**Organisation Internationale
du Cacao**

Rapport Annuel

2004/2005



Copyright © 2006
The International Cocoa Organization (ICCO)
Commonwealth House, 1-19 New Oxford Street
Londres WC1A 1NU, Royaume-Uni
Tel: +44 (0)20 7400 5050
Fax: +44 (0)20 7421 5500
www.icco.org
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 : SouthWest School of Botanical Medicine Bisbee, Arizona.
Michael Moore Website. www.swsbm.com

Table des Matières



Objectifs	5
Structure et fonctionnement de l'ICCO	7
Principaux événements du calendrier cacaoyer en 2004/2005	11
LE MARCHÉ MONDIAL DU CACAO	
Production	12
Consommation	13
Stocks	14
Prix	15
L'ICCO ET L'ÉCONOMIE CACAOYÈRE MONDIAL	
Vers une économie cacaoyère mondial durable	16
Santé et nutrition	23
Travail des enfants	25
ANNEXES	
Annexe 1 Organigramme	30
Annexe 2 Secrétariat de l'Organisation Internationale du Cacao	31
Annexe 3 Comptes administratifs: Bilan	32
Annexe 4 Comptes administratifs: Recettes et dépenses	33
Annexe 5 Relations avec d'autres institutions	34



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 1er octobre 2003.

Depuis l'entrée en vigueur de l'Accord international de 2001 sur le cacao, l'Organisation s'est vue 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.

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 ».

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, transformation et consommation de 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 socio-économique des producteurs de produits de base.

www.common-fund.org

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. A cet effet, le dernier Accord sur le cacao prévoyait l'établissement d'une Commission consultative sur l'économie cacaoyère mondiale, formée exclusivement par des représentants du secteur privé, aussi bien des pays producteurs que consommateurs de cacao.



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 2005, le Conseil comprenait 13 Membres producteurs/exportateurs et 27 Membres consommateurs/importateurs.



Conseil et Organes Subsidiaires

Le **Conseil international du cacao** a tenu trois sessions ordinaires et deux sessions extraordinaires durant l'année cacaoyère 2004/05. Le Conseil a été présidé par M. Simon Pierre Essomba Abanda (Cameroun). Le porte-parole des producteurs a été M. St.-Cyr Djikalou (Représentant permanent de la Côte d'Ivoire auprès des organisations internationales de produits de base, basé à Londres, Royaume-Uni). Le porte-parole des consommateurs a été M. Hagen Streichert (Représentant du ministère fédéral de la protection des

consommateurs, de l'alimentation et de l'agriculture, basé à Berlin, Allemagne).

Les sessions extraordinaires du Conseil ont porté essentiellement sur les questions de la relocalisation de l'Organisation et de la sélection d'un nouveau Directeur exécutif.

En mars 2005, le gouvernement de l'Equateur a accueilli la 71ème session ordinaire du Conseil international du cacao et de ses organes subsidiaires à Guayaquil (Equateur). Le Conseil a remercié le gouvernement de la République de l'Equateur pour sa généreuse hospitalité et exprimé sa profonde gratitude pour la participation active de ses ministres au plus haut niveau lors de ces réunions. Les délégués ont eu l'occasion de visiter l'Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias (INIAP) à Quevedo ainsi que des plantations le long du fleuve Guaya.

Le **Comité exécutif**, qui s'occupe essentiellement des questions financières et administratives, a tenu quatre réunions durant l'année cacaoyère 2004/05. M. Brendan Nevin (Irlande) était le Président du **Comité exécutif**.

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**. Le programme de la Commission 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.

La **Commission consultative sur l'économie cacaoyère mondiale** a élaboré un programme de travail très ambitieux pour l'année cacaoyère 2004/05. Entre autres questions, la Commission a discuté des taxes directes sur le cacao en Europe et des droits de douane appliqués dans le monde entier aux fèves de cacao, aux produits semi-finis dérivés du cacao et au chocolat. La Commission a mis l'accent sur le niveau élevé de taxes indirectes dans les pays sélectionnés, mais a souligné également les progrès réalisés depuis quelques années par la communauté internationale dans la réduction des niveaux de droits de douane sur les produits cacaoyers. La Commission a également examiné les systèmes d'information sur le marché (SIM) dans les principaux pays producteurs de cacao, le marché du « commerce équitable » et la méthodologie de collecte d'information sur le coût de production et la commercialisation de fèves de cacao dans les pays sélectionnés.

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 deux 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 **Comité du marché** a également examiné en détail les lignes directrices établies pour la collecte annuelle d'informations sur toutes les mesures pertinentes liées à la production et à la transformation de fèves de cacao ainsi que sur toutes les mesures pertinentes liées à la consommation de cacao et de chocolat dans les pays Membres.

Le **Comité de promotion** a été institué en vertu de l'Accord international de 2001 sur le cacao. Lors de sa quatrième réunion, l'une des mesures du Comité a été de rétablir le Fonds de promotion. La Côte d'Ivoire a été le premier pays Membre à apporter une contribution au Fonds.

Le secrétariat, avec l'aide du **Groupe de travail d'experts sur les stocks** de l'ICCO, a mené avec succès sa cinquième enquête annuelle régulière sur les stocks de fèves de cacao dans les entrepôts européens et a publié son évaluation régulière des stocks mondiaux de fèves de cacao identifiés en fonction de leur emplacement. Il a également décidé de contrôler la qualité des estimations des stocks statistiques de fèves de cacao réalisées par l'ICCO en établissant un panel d'experts.

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 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. M. Martin Gilmour, de Masterfoods, a prononcé une intervention sur l'évolution de la législation sur les pesticides, les effets potentiels de cette législation sur les importations de cacao de l'UE et le travail et les objectifs du Groupe de travail conjoint sur les pesticides, composé de représentants de CAOBISCO, de l'Association européenne du cacao et de Federation of Cocoa Commerce Ltd.

L'article 46 de l'Accord international de 2001 sur le cacao stipule que le Conseil international du cacao est tenu, après l'entrée en vigueur de l'Accord, de passer en revue l'annexe C de l'Accord. A cet effet, le Conseil a décidé de prendre l'avis d'experts. Le Directeur exécutif intérimaire a invité des spécialistes de la production et du commerce de cacao fin (« fine » ou « flavour ») et de la production de chocolat à participer à un **Panel ad hoc sur le cacao fin (« fine » ou « flavour »)**. Le Président du Panel a présenté au Conseil un rapport sur les conclusions et les recommandations du Panel et le Conseil a accepté ces recommandations, adoptant une liste de pays révisée figurant à l'annexe C de l'Accord international de 2001 sur le cacao. Les pays figurants sur cette liste révisée sont : Colombie, Costa Rica, Dominique, Equateur, Grenade, Indonésie, Jamaïque, Madagascar, Papouasie-Nouvelle-Guinée, Pérou, Sainte-Lucie, Sao Tomé-et-Principe, Trinité-et-Tobago et Venezuela.



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 2005, il comptait neuf membres dans la catégorie des administrateurs et fonctionnaires de rang supérieur et neuf membres dans la catégorie des services généraux. Durant l'année, un nouveau membre du personnel a rejoint l'Organisation dans la catégorie des administrateurs et fonctionnaires de rang supérieur et trois nouveaux membres dans la catégorie des services généraux (voir **annexe II**). L'Organisation a diminué de deux le nombre de membres du personnel temporaires.

Budget Administratif et Comptes pour 2004/05

Lors de sa 70^{ème} session ordinaire tenue en septembre 2004, le Conseil a approuvé le budget administratif pour l'année cacaoyère 2004/2005 (voir **annexe III**).

Ce budget prévoyait des dépenses totales de 1 764 729 £ pour 2004/2005, devant être financées par les contributions des membres s'élevant à 1 696 153 £, soit une contribution par voix de 1 272,11 € (848,08 £), les intérêts du Fonds de réserve spécial, les intérêts bancaires, la vente de publications et d'autres revenus.

Les dépenses effectives pour l'année cacaoyère 2004/2005 étaient de 1 763 968 £. Les contributions des Membres s'élevaient à 1 699 333 £. Les recettes ont donc excédé les dépenses de 146 639 £, après l'inclusion des intérêts capitalisés, de la vente de publications, des gains de change et d'autres revenus.

L'actif net de l'Organisation s'élevait à 2 300 647 £ au 30 septembre 2005. Il a été financé par le Fonds de réserve spécial à hauteur de 1 431 747 £ et par le Fonds de réserve à hauteur de 868 900 £. Le bilan vérifié au 30 septembre 2005 et le compte de recettes et dépenses vérifié pour l'exercice clos le 30 septembre 2005 figurent à l'**annexe IV** de ce rapport.

Publications de l'ICCO

Au cours de l'année cacaoyère 2004/2005, l'ICCO a publié les titres suivants :

Bulletin trimestriel de statistiques du cacao,
Volume XXXI, N°1-4

Annuaire mondial du cacao 2005/06

Rapport annuel 2003/04

Principaux Evénements du Calendrier cacaoyer en 2004/05

Les principaux événements ayant eu lieu lors de l'année cacaoyère 2004/2005 sont les suivants :



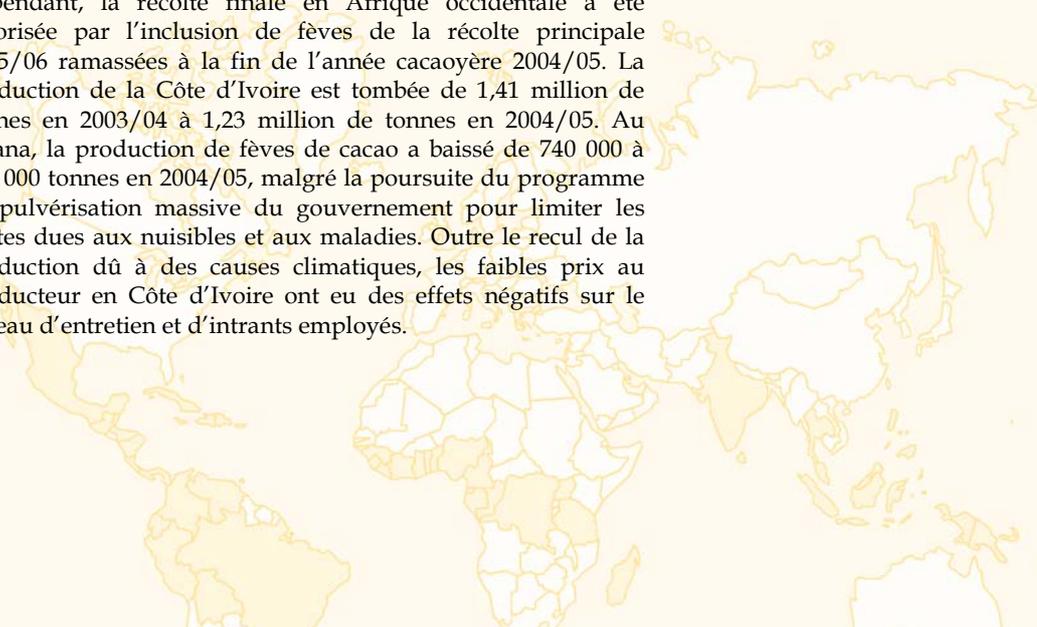
Principaux Evénements du Calendrier Cacaoyer en 2004/2005		
Octobre	<i>Festival Eurochocolate</i>	Pérouse (Italie)
Octobre	<i>Salon du Chocolat</i>	Paris (France)
Décembre	<i>Réunions du Conseil international du cacao (29^{ème} session extraordinaire) et des organes subsidiaires</i>	Londres (Royaume-Uni)
Janvier	<i>Köln Confectionery Fair (Süsswarenmesse)</i>	Cologne (Allemagne)
Mars	<i>Salon Chocoa</i>	Bruxelles (Belgique)
Mars	<i>Réunions du Conseil international du cacao (71^{ème} session ordinaire) et des organes subsidiaires</i>	Guayaquil (Equateur)
Mars	<i>Commission consultative sur l'économie cacaoyère mondiale (4^{ème} réunion)</i>	Guayaquil (Equateur)
Juin	<i>Réunions du Conseil international du cacao (30^{ème} session extraordinaire) et des organes subsidiaires</i>	Londres (Royaume-Uni)
Juin	<i>Commission consultative sur l'économie cacaoyère mondiale (5^{ème} réunion)</i>	Londres (Royaume-Uni)
Juillet	<i>Conférence internationale sur le cacao de Malaisie</i>	Kuala Lumpur (Malaisie)
Septembre	<i>Réunions du Conseil international du cacao (72^{ème} session ordinaire) et des organes subsidiaires</i>	Londres (Royaume-Uni)
Septembre	<i>Commission consultative sur l'économie cacaoyère mondiale (6^{ème} réunion)</i>	Londres (Royaume-Uni)

3. LE MARCHÉ MONDIAL DU CACAO

Production

Après des hausses successives de la production lors des deux précédentes campagnes cacaoyères, la production mondiale de fèves de cacao a baissé de 7 % à 3,3 millions de tonnes en 2004/05 par rapport au record historique de 3,5 millions de tonnes enregistré en 2003/04. La majeure partie de ce recul de la production mondiale était due à la diminution de la production des deux principaux pays producteurs de cacao, la Côte d'Ivoire et le Ghana, qui ont souffert des conditions culturelles défavorables généralisées en Afrique occidentale lors du développement de la récolte principale de l'été 2004.

Cependant, la récolte finale en Afrique occidentale a été favorisée par l'inclusion de fèves de la récolte principale 2005/06 ramassées à la fin de l'année cacaoyère 2004/05. La production de la Côte d'Ivoire est tombée de 1,41 million de tonnes en 2003/04 à 1,23 million de tonnes en 2004/05. Au Ghana, la production de fèves de cacao a baissé de 740 000 à 560 000 tonnes en 2004/05, malgré la poursuite du programme de pulvérisation massive du gouvernement pour limiter les pertes dues aux nuisibles et aux maladies. Outre le recul de la production dû à des causes climatiques, les faibles prix au producteur en Côte d'Ivoire ont eu des effets négatifs sur le niveau d'entretien et d'intrants employés.



Production de fèves de cacao (en milliers de tonnes)										
	2000/01		2001/02		2002/03		2003/04		2004/05	
Afrique	1 948	68,2%	1 952	68,1%	2 229	70,4%	2 544	72,2%	2 309	70,2%
Cameroun	133		131		160		162		180	
Côte d'Ivoire	1 212		1 265		1 352		1 407		1 273	
Ghana	395		341		497		737		586	
Nigeria	177		185		173		175		190	
Autres	31		30		47		63		80	
Amérique	423	14,8%	378	13,1%	428	13,5%	461	13,1%	445	13,5%
Brésil	163		124		163		163		171	
Autres	260		254		265		298		274	
Asie & Océanie	487	17,0%	539	18,8%	510	16,1%	516	14,7%	534	16,3%
Indonésie	392		455		410		420		435	
Malaisie	35		25		36		34		33	
Autres	60		59		64		62		66	
Total mondial	2 858		2 868		3 167		3 522		3 289	

Note : Les chiffres ayant été arrondis, les totaux et les différences peuvent varier.

Source : ICCO Bulletin trimestriel de Statistiques du cacao Vol. XXXI No. 4. Cacaoyère 2004/05.

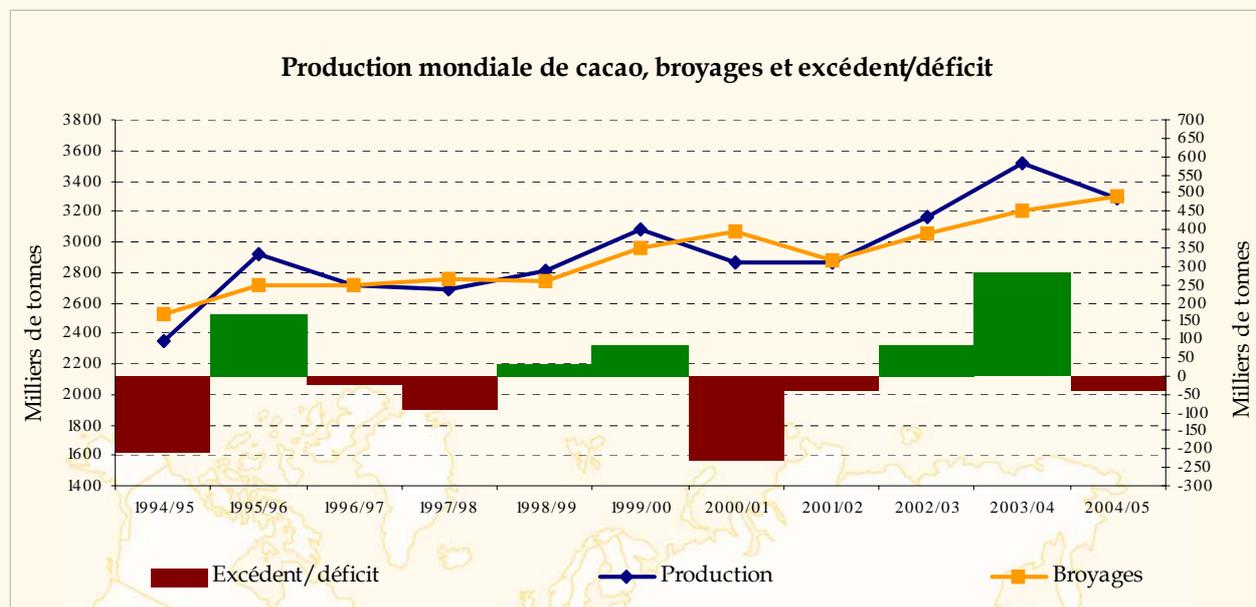
Consommation

La consommation mondiale de cacao, mesurée sur la base des broyages de fèves de cacao, a augmenté de 3 % à 3,3 million tonnes durant l'année cacaoyère 2004/05, contre une hausse de 5% en 2003/04 et de 6 % en 2002/03. La forte demande de beurre de cacao a accéléré la croissance de la transformation en 2002/03 et en 2003/04. Cependant, la demande comparativement faible de poudre de cacao durant cette période a obligé les entreprises à réduire leur rythme de transformation en 2004/05 pour pallier l'augmentation consécutive des stocks de poudre de cacao, les faibles prix de la poudre et les marges de transformation en baisse. En termes régionaux, l'Europe est restée la principale région transformatrice de cacao, sa part enregistrant une progression modeste, de 42 % en 2003/04 à 43 % en 2004/05. Les parts de l'Amérique et de l'Afrique sont restées inchangées, à 26 % et 14% respectivement en 2004/05. En revanche, les broyages de l'Asie et de l'Océanie ont connu un léger recul, passant de 18 % en 2003/04 à 17% en 2004/05. Les broyages des pays producteurs sont estimés à 1,18 million de tonnes en 2004/05, soit une croissance nominale de 22 000 tonnes par rapport à 2003/04. La Côte d'Ivoire et la Malaisie sont restés les principaux pays transformateurs parmi les pays producteurs de cacao, représentant plus de 46% de leurs broyages. Les broyages des pays importateurs de cacao ont été estimés à 2,12 millions de tonnes. Les Pays-Bas et les Etats-Unis ont été les principaux pays transformateurs, avec un total de 400 000 tonnes chacun durant l'année.

Consommation / Broyages de fèves de cacao (en milliers de tonnes)										
	2000/01		2001/02		2002/03		2003/04		2004/05	
Europe	1 377	45,0%	1 282	44,5%	1 323	43,3%	1 350	42,1%	1 405	42,6%
Allemagne	227		195		193		225		235	
Pays-Bas	452		418		450		445		460	
Autres	698		669		680		680		710	
Afrique	421	13,7%	422	14,6%	446	14,6%	452	14,1%	469	14,2%
Côte d'Ivoire	285		290		300		320		330	
Autres	136		132		146		132		139	
Amérique	845	27,6%	762	26,5%	804	26,3%	838	26,2%	852	25,8%
Brésil	195		173		196		205		211	
Etats-Unis	456		403		410		410		419	
Autres	194		186		198		223		222	
Asie & Océanie	419	13,7%	415	14,4%	481	15,8%	563	17,6%	573	17,4%
Indonésie	87		105		115		120		115	
Malaisie	125		105		135		200		210	
Autres	207		205		231		243		248	
Total mondial	3 063		2 881		3 053		3 203		3 298	
Pays producteurs	991	32,4%	965	33,5%	1 062	34,8%	1 156	36,1%	1 178	35,7%

Note : Les chiffres ayant été arrondis, les totaux et les différences peuvent varier.

Source : ICCO Bulletin trimestriel de Statistiques du cacao Vol. XXXI No. 4. Cacaoyère 2004/05.



Source: ICCO Bulletin trimestriel de Statistiques du cacao Vol. XXXI No. 4. Cacaoyère 2004/05.

Stocks

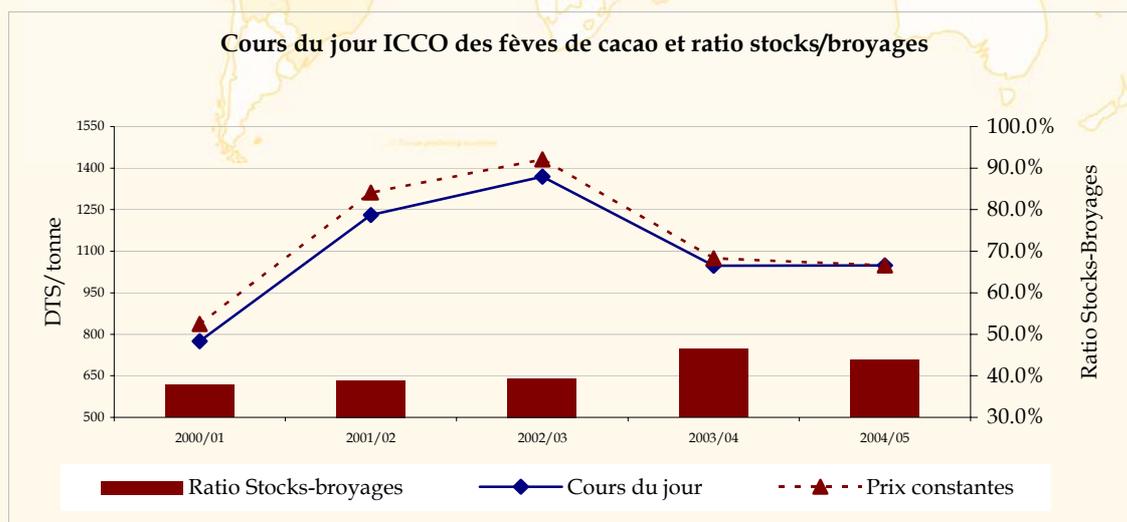
L'excédent de la production en 2002/03 et la récolte exceptionnelle de 2003/04 avaient fait augmenter les stocks de 1,12 million de tonnes en 2002/03 à 1,49 million de tonnes en 2003/04, le niveau le plus élevé des stocks mondiaux depuis 1992/93. Le ratio stocks/broyages correspondant est passé de 39,4 % à 46,4 %. Après le déficit de la production en 2004/05, les stocks mondiaux de fèves de cacao sont tombés à 1,44 million de tonnes et le ratio stocks/broyages à 43,8 %.

Prix

L'importance du ratio stocks/broyages est inversement proportionnelle à celle des prix, de sorte que lorsque le premier est élevé, les prix sont bas, et vice-versa. Après la chute brutale de la production mondiale en 2004/05 et la réduction consécutive du ratio stocks/broyages, la moyenne des cours du cacao a augmenté, passant de 1 534 \$EU en 2003/04 à 1 571 \$EU la tonne en 2004/05.

L'évolution des prix en 2004/05 s'est caractérisée par un degré élevé de volatilité. Les troubles politiques et sociaux qui menaçaient d'interrompre les livraisons de cacao en Côte d'Ivoire au début de la campagne ont fait grimper les prix à 1 824 \$EU en novembre 2004. Cette interruption n'a finalement pas eu lieu et les prix sont tombés à 1 507 \$EU en janvier 2005. Cependant, la perspective d'un déficit de la production lors de la campagne 2004/05, alliée à un regain de tensions en Côte d'Ivoire, a déclenché des achats spéculatifs qui ont porté les prix à leur niveau le plus haut depuis mai 2003, à 1 884 \$EU en mars 2005.

Cependant, l'amélioration des récoltes intermédiaires en Afrique occidentale et les nouveaux espoirs d'un excédent de la production ont exercé une pression baissière sur les prix, qui sont tombés à 1 449 \$EU en juin. Les prix sont restés volatils pendant le reste de l'année cacaoyère, mais à la fin septembre, le prix du cacao avait regagné un niveau proche de celui du début de l'année, à 1 488 \$EU la tonne.



Source: ICCO Bulletin trimestriel de Statistiques du cacao Vol. XXXI No. 4. Cacaoyère 2004/05.

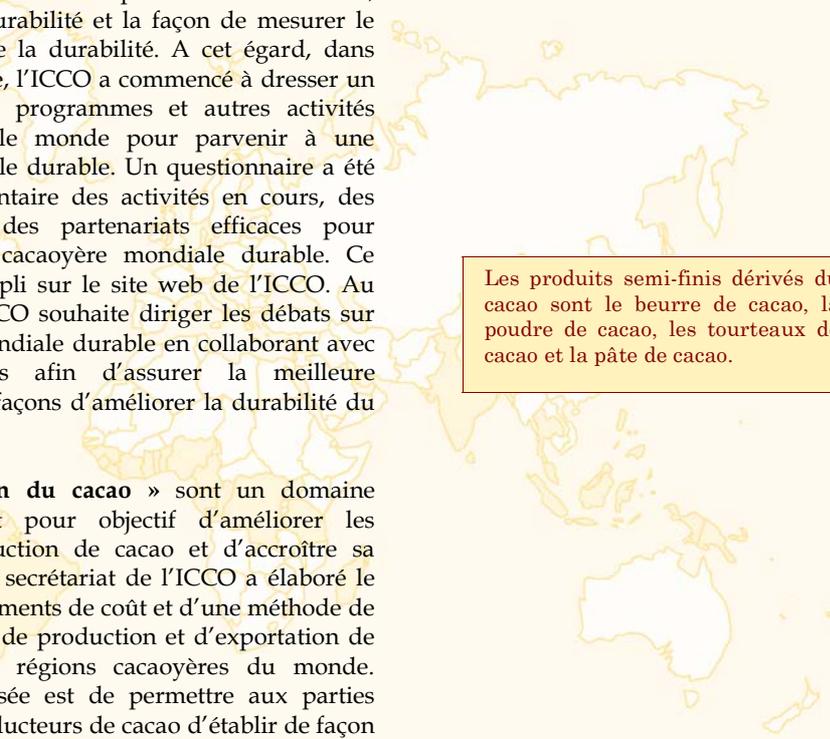
4. L'ICCO ET L'ECONOMIE CACAoyERE MONDIAL

Vers une économie cacaoyère mondiale durable

Durant l'année cacaoyère 2004/2005, l'Organisation internationale du cacao a concentré ses efforts sur la mise en place d'une économie cacaoyère mondiale durable. A travers ses organes subsidiaires et ses comités, l'Organisation s'est focalisée sur les aspects liés à la production et à la consommation durables de cacao. En juin 2005, la Commission consultative sur l'économie cacaoyère mondiale de l'ICCO a pris l'initiative de développer un cadre pratique pour parvenir à une « **Economie cacaoyère durable : une approche globale et participative** ». Cette initiative a pour objet d'apporter des réponses à des questions telles que la définition de la « durabilité du cacao », l'importance de parvenir à la durabilité, la façon de parvenir à la durabilité et la façon de mesurer le degré d'accomplissement de la durabilité. A cet égard, dans une première phase pratique, l'ICCO a commencé à dresser un inventaire des projets, des programmes et autres activités menés actuellement dans le monde pour parvenir à une économie cacaoyère mondiale durable. Un questionnaire a été élaboré pour dresser l'inventaire des activités en cours, des approches innovantes et des partenariats efficaces pour parvenir à une économie cacaoyère mondiale durable. Ce questionnaire peut être rempli sur le site web de l'ICCO. Au moyen de ces activités, l'ICCO souhaite diriger les débats sur une économie cacaoyère mondiale durable en collaborant avec d'autres parties prenantes afin d'assurer la meilleure orientation possible sur les façons d'améliorer la durabilité du secteur cacaoyer.

Les « **coûts de production du cacao** » sont un domaine d'activité important ayant pour objectif d'améliorer les connaissances sur la production de cacao et d'accroître sa durabilité. En mars 2005, le secrétariat de l'ICCO a élaboré le profil d'une étude sur les éléments de coût et d'une méthode de détermination du coût total de production et d'exportation de cacao dans les principales régions cacaoyères du monde. L'objectif de l'étude proposée est de permettre aux parties prenantes dans les pays producteurs de cacao d'établir de façon systématique et uniforme les intrants employés et les coûts supportés pour produire et commercialiser le cacao dans différentes zones et selon différents systèmes cultureaux typiques dans leur pays respectif. Cette étude permettra de mieux déterminer le revenu net tiré de la cacaoculture par les agriculteurs et nos connaissances sur l'emploi des ressources agricoles dans la production cacaoyère, dans l'optique d'accroître la durabilité de l'économie cacaoyère. Pour pouvoir effectuer une estimation plus précise des revenus tirés de la cacaoculture à certains niveaux de prix du marché mondial et d'imposition interne, il est indispensable de connaître les coûts de production. L'étude proposée sera réalisée au Cameroun, en Côte d'Ivoire, au Ghana, au Nigeria, au Brésil, en République Dominicaine, en Equateur et en Papouasie-Nouvelle-Guinée. Depuis, le secrétariat de l'ICCO a déterminé les modalités d'exécution de l'étude et commencé la recherche des fonds nécessaires à sa réalisation.

La production de cacao de bonne qualité a toujours été une



Les produits semi-finis dérivés du cacao sont le beurre de cacao, la poudre de cacao, les tourteaux de cacao et la pâte de cacao.

question prioritaire pour l'Organisation internationale du cacao. Cela s'est reflété au fil des ans dans des projets visant à assurer que le cacao produit répond aux exigences de qualité de l'industrie. Les contrôles législatifs sur l'alimentation devenant de plus en plus stricts dans de nombreux pays, l'ICCO estime nécessaire de fournir aux cacaoculteurs les conseils et les équipements nécessaires pour qu'ils puissent standardiser leurs traitements post-récolte (fermentation, séchage et entreposage) et établir et adopter les meilleures pratiques en termes d'utilisation de la technologie de base, afin que leur produit soit conforme aux normes législatives et aux attentes des consommateurs pour un ingrédient alimentaire de qualité supérieure. A cet égard, l'ICCO a élaboré en mars 2005 une « **Vue d'ensemble des « meilleures pratiques » de production cacaoyère** ». Cette vue d'ensemble identifiait les meilleures pratiques connues dans la production cacaoyère concernant les aspects suivants : contrôle des mauvaises herbes, contrôle des insectes nuisibles, contrôle des maladies, élagage, aménagement de l'ombrage, récolte des cabosses, manipulation post-récolte, fermentation, séchage, ensachage et entreposage et finalement, contrôle de qualité. Cette vue d'ensemble représente une première étape de la compilation des meilleures pratiques de production de cacao de haute qualité dans un format utile et pratique.

La production et la consommation de cacao génèrent des revenus considérables pour les gouvernements sous forme de taxes et de prélèvements. Les taxes ont un impact direct sur la consommation de cacao et de produits dérivés du cacao, et donc sur la durabilité du secteur cacaoyer. L'ICCO estime que les taxes sont un mécanisme permettant aux gouvernements d'influencer la consommation et la production sur le marché. Sachant que les gouvernements des pays producteurs tirent des revenus fiscaux substantiels du secteur chocolatier, notamment par la TVA et les taxes à la vente, l'ICCO a jugé qu'il semblerait pertinent de tenir compte de ces recettes fiscales/subventions pour élaborer des stratégies de financement des programmes d'aides aux pays producteurs de cacao. Lors du premier semestre 2005, l'ICCO a effectué un examen des « **Taxes indirectes sur le chocolat et les produits du cacao** » appliquées aux consommateurs de chocolat en Europe et dans l'Union européenne en particulier. Cet examen portait également sur les principaux flux financiers de la filière cacao liés à la consommation européenne de chocolat, afin de mieux évaluer et hiérarchiser toute action destinée à améliorer le bien-être des cacaoculteurs. Il a été estimé qu'environ 2,9 milliards € de taxes indirectes ont été perçus par les gouvernements européens en 2004. Il a également été estimé que 1,6 milliard € d'aide officielle au développement ont été reçus par quatre pays d'Afrique occidentale - Cameroun, Côte d'Ivoire, Ghana et Nigeria - qui fournissent environ 90 % des importations européennes de cacao. L'ICCO a suggéré deux façons possibles d'atténuer ou d'éliminer l'effet négatif des taxes indirectes sur les cacaoculteurs et les pays producteurs. L'une de ces options consisterait à réduire ou à supprimer la TVA sur le chocolat, et l'autre favoriserait un « flux inversé » des taxes, c'est-à-dire l'augmentation des aides aux pays producteurs de cacao et aux cacaoculteurs.

En rapport étroit avec les taxes indirectes et avec des répercussions similaires sur une économie cacaoyère durable, les droits à l'importation sur le cacao et les produits du cacao

L'enquête sur les initiatives de durabilité dans le secteur cacaoyer peut être consultée sur le site Internet de l'ICCO à :
<http://www.icco.org/projects/survey.html>

pourraient réduire la consommation et donc exercer un effet négatif sur les prix du cacao. De plus, des niveaux élevés de taxes à l'importation sur les produits du cacao dans les économies développées pouvaient décourager la transformation de fèves de cacao en produits semi-finis dans les pays producteurs de cacao. Durant l'année cacaoyère 2004/2005, l'ICCO a effectué un inventaire et une analyse exhaustifs des « **Droits de douane sur les fèves de cacao, les produits semi-finis de cacao et le chocolat** » dans l'optique de collationner les niveaux actuels des taxes/droits à l'importation sur les principaux marchés, afin que la Commission consultative sur l'économie cacaoyère mondiale dispose d'informations pour lancer un débat sur ce thème, dans l'optique d'élaborer un plan d'action pour résoudre les problèmes identifiés. Cette analyse accordait une attention particulière au phénomène de la « **progressivité des droits** », afin de déterminer dans quelle mesure elle influe négativement sur les efforts des pays producteurs de cacao pour accroître la valeur ajoutée de leurs exportations. L'analyse concluait qu'aux Etats-Unis, la **progressivité des droits vis-à-vis des pays producteurs de cacao africains est nulle**, puisqu'ils sont tous exonérés de droits de douane. Cela est également valable aux Etats-Unis pour le Mexique et pour les produits semi-finis des autres producteurs de cacao latino-américains. Aux Etats-Unis, la **progressivité des droits est nulle pour l'Indonésie mais assez marquée pour la Malaisie**. Dans l'UE, la plupart des pays producteurs de cacao sont exonérés de droits de douane. Cependant, il y a une forte **progressivité des droits pour Brésil**, une **progressivité notable pour les produits chocolatés du Mexique** ainsi que pour toutes les catégories de produit venant de Malaisie et d'Indonésie. Dans le cas du Japon, il existe une **progressivité des droits significative pour tous les produits (à l'exception du beurre de cacao, qui est exonéré de droits de douane) de tous les pays producteurs de cacao, à l'exception du Togo**. Durant l'année cacaoyère 2005/2006, l'ICCO essaiera d'estimer les montants perçus dans l'UE, aux Etats-Unis et au Japon au titre de l'application de ces droits de douane. Il était souligné que les distorsions commerciales potentielles pour les exportations provenant de Malaisie et du Brésil en raison d'une **progressivité élevée des droits** devait être étudiée plus en détail.

La disponibilité d'informations sur les prix de marché est extrêmement importante pour les producteurs de cacao afin d'assurer la durabilité économique de la production cacaoyère. Depuis 1999, un projet de l'ICCO pour l'amélioration de la commercialisation et du commerce du cacao dans les pays engagés dans un processus de libéralisation a contribué à l'amélioration des systèmes d'information sur le marché au Cameroun, en Côte d'Ivoire et au Nigeria. En mars 2005, la Commission consultative a examiné un document sur les « **Informations relatives aux prix de marché pour les producteurs de cacao** ». L'objectif était de déterminer dans quelle mesure et de quelle façon les cacaoculteurs reçoivent actuellement des informations sur les prix dans certains des principaux pays producteurs de cacao. Cet examen indiquait que le système actuel d'information sur le marché pouvait être jugé satisfaisant dans quelques pays producteurs de cacao, mais qu'il était nécessaire d'améliorer la situation dans la plupart des pays. Il était suggéré que pour mettre en place un système d'information sur les prix de marché solide et durable,



La « **progressivité des droits** » désigne une situation dans laquelle les droits augmentent avec le degré de transformation du produit.

les gouvernements des pays producteurs de cacao devaient s'engager et considérer l'information sur le marché comme un service public à fournir aux agriculteurs.

Pour étayer le travail du Comité du marché, le secrétariat de l'ICCO a réalisé en septembre 2005 une étude sur « **Les déterminants des prix du cacao et le fonctionnement du marché mondial du cacao** ». L'objectif de cette étude était de passer en revue les facteurs qui déterminent l'offre de cacao, la demande de cacao et de produits de cacao et la formation des prix sur le marché mondial. D'après les conclusions de l'étude, l'offre de fèves de cacao à un moment donné dépend du nombre et des caractéristiques des arbres plantés de nombreuses années plus tôt. L'évolution de la capacité de production résulte des nouvelles plantations qui sont parfois liées aux mouvements migratoires. Pour les décisions annuelles sur l'emploi d'intrants et sur la récolte, l'effet des prix est clair et très marqué. L'élasticité de l'offre à court terme est positive, mais ne dépasse pas 0,25 dans les principaux pays producteurs de cacao, en raison des intrants généralement limités. Bien que les prix des fèves de cacao ne représentent qu'une petite portion du prix à la consommation finale de nombreux produits, la demande de cacao reste sensible aux prix en raison des possibilités considérables de remplacement d'ingrédients et de produits. La demande finale de cacao des consommateurs affiche une élasticité en fonction des prix d'environ -0,2 au niveau mondial ; l'élasticité en fonction des revenus atteint un niveau notable, soit 0,85. Finalement, il existe un rapport stable entre les prix des fèves de cacao sur les marchés mondiaux et le ratio stocks/broyages au niveau mondial. Malgré les divergences observées dans leur évolution lors de certaines années, notamment ces dernières années, le lien réapparaît toujours après les événements ponctuels.

Lors de l'année cacaoyère 2004/2005, un « **Fonds de promotion** » a également été établi pour encourager la consommation de cacao et de produits à base de cacao. Les règles et règlement du Fonds de promotion ont été approuvés et la *Bourse du Café et du Cacao* (BCC) d'Abidjan a annoncé une contribution de 150 000 \$EU de la Côte d'Ivoire au Fonds de promotion. En 2004/2005, l'ICCO a poursuivi ses efforts pour élaborer et mettre en œuvre une campagne de promotion générique à grande échelle en Fédération de Russie.

En septembre 2004, le Comité de promotion a entamé des discussions actives sur les activités de promotion, en particulier sur un programme d'action pour lutter contre les opinions négatives sur le chocolat et l'obésité et véhiculer une image positive du cacao et du chocolat. Pour fournir au Comité de promotion les bases nécessaires au développement d'un programme d'action pour la promotion de la consommation, le secrétariat de l'ICCO a préparé un « **Inventaire des propriétés du cacao et du chocolat en matière de santé et de nutrition** ». Cet inventaire présentait une vue d'ensemble des propriétés du cacao et des produits du cacao pour la santé et la nutrition et soulignait les principales idées négatives perçues au sujet du cacao et du chocolat.

En août 2005, les pays producteurs de cacao Membres de l'ICCO ont franchi un pas important pour parvenir à une production de cacao durable. Lors d'un atelier tenu à Accra, au



Les objectifs de la **Bourse du Café et du Cacao** (BCC) en Côte d'Ivoire sont d'accroître les bénéfices des agriculteurs et de réglementer la commercialisation de cacao.

www.bcc.ci

Ghana, les 2 et 3 août 2005, les pays producteurs de cacao ont débattu des « **Politiques de production pour une économie cacaoyère durable** ». Les délibérations de l'atelier ont donné lieu à une déclaration établissant les stratégies de production cacaoyère et soulignant les volets dans lesquelles les pays producteurs Membres devaient travailler davantage pour parvenir à une économie cacaoyère durable. Ces volets étaient : la consommation de cacao, l'information sur le marché, les programmes de production de cacao et les inventaires de ressources cacaoyères. Cette initiative a été applaudie par les pays consommateurs Membres de l'ICCO.

D'une façon implicite, la production durable de cacao a toujours été une priorité des projets parrainés par l'Organisation internationale du cacao (ICCO). Avec la collaboration et l'appui de nombreuses institutions et du secteur cacaoyer privé, l'ICCO a élaboré et soutenu un certain nombre de projets destinés à encourager une économie cacaoyère durable. En 2004/2005, les activités de mise en œuvres ont continué dans les projets suivants supervisés par l'ICCO : Amélioration de la productivité et de la qualité du cacao : approche participative ; étude des paramètres chimiques, physiques et organoleptiques permettant de différencier le cacao fin du cacao ordinaire ; usines pilotes de transformation des sous-produits du cacao au Ghana; et le Projet pour l'amélioration de la commercialisation et du commerce du cacao dans les pays engagés dans un processus de libéralisation. Ces projets ont enregistré des progrès notables durant l'année considérée et se trouvent tous à différents stades de finalisation.

A noter également que le projet sur « **L'utilisation des techniques de biologie moléculaire pour obtenir des variétés de cacao résistantes à la maladie du balai de sorcière** » a été achevé de façon satisfaisante durant l'année cacaoyère 2004/2005. Le projet avait pour objectif d'employer la génétique moléculaire pour accélérer le processus de sélection permettant d'obtenir du matériel végétal amélioré. L'exécution du projet a démarré en avril 2000 et s'est achevée en septembre 2005. Le projet a été mis en œuvre au Brésil, en Equateur et au Pérou. L'atelier d'évaluation finale du projet s'est tenu au CEPLAC, au Brésil, du 25 au 29 juillet 2005. Des représentants de l'ICCO, du FCPB et des parties intéressées du Brésil, d'Equateur et du Pérou y ont participé. Lors de cet atelier, les résultats de l'exécution du projet ont été examinés et les efforts réalisés pour lutter contre la maladie du balai de sorcière depuis son apparition au Brésil en 1989 ont été évalués. Rappelons que la maladie du balai de sorcière est apparue en 1916 en Equateur, en 1930 au Pérou et en 1989 à Bahia, au Brésil. Cette maladie est provoquée par le champignon *Crinipellis perniciososa*. Cette maladie a provoqué de très graves dommages à Bahia. Des tentatives de contrôle de la maladie ont rapidement été faites, mais il est rapidement devenu clair que la méthode la plus efficace consistait à développer des variétés résistantes à la maladie au moyen de la sélection. Cependant, les méthodes de sélections conventionnelles présentent deux contraintes qu'il fallait résoudre pour la sélection de nouvelles variétés de cacao. Tout d'abord, il était nécessaire de raccourcir la durée prolongée des processus de sélection du cacao, et en second lieu, il convenait d'identifier précisément les sources de résistance pour assurer que la résistance du matériel diffusé aux agriculteurs n'était pas passagère. La solution à ces



Crinipellis perniciososa est un champignon qui provoque la maladie du **balai de sorcière**, où les cacaoyers produisent des branches sans fruits et des feuilles non viables. Elle a entraîné des pertes de production à Bahia et dans d'autres régions cacaoyères d'Amérique du Sud. L'agent pathogène provoque une hypertrophie des bourgeons qui donne l'aspect caractéristique du « balai de sorcière ».

contraintes résidait dans la biologie moléculaire, une technique appliquée dans le projet. Cette technique a permis d'identifier des marqueurs moléculaires pour la résistance au balai de sorcière au stade des semis, au lieu d'attendre une longue période pour évaluer l'arbre une fois parvenu à maturité. Les techniques mises au point offraient un degré de précision élevé pour la sélection de matériel végétal résistant.



Le projet a permis de relancer la production de cacao au Brésil. Avant le projet, la maladie du balai de sorcière avait provoqué une chute de la production, qui était passée d'environ 380 000 tonnes à 90 000 tonnes en l'espace de dix ans. La surface de production totale avait également chuté, passant de 600 000 ha à environ 300 000 ha, de nombreuses exploitations ayant été abandonnées. Les arbres d'ombrage du cacao ont été abattus et les exploitations ont été transformées en pâturages. Cependant, au bout de 5 ans, la mise en œuvre du projet a produit de bons résultats dans les six composantes techniques. Au Brésil, la production est passée de 90 000 tonnes avant le projet à plus de 160 000 tonnes. Les cacaoyères abandonnées ont été relancées, de même que l'industrie de broyage de cacao. La main d'œuvre a de nouveau été recrutée dans les plantations et on a assisté à une croissance de l'activité commerciale dans les communautés de cacaoculteurs.

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.

www.ceplac.gov.br

Bien que cela ne fasse pas partie du projet initial sur le balai de sorcière, le projet a amélioré la recherche préventive en sélection et en pathologie avant l'arrivée d'un pathogène dans un pays. La génétique moléculaire permet à un pays d'effectuer une recherche préventive sur un pathogène avant qu'il ne parvienne dans le pays. Cela a été démontré au Brésil, où des scientifiques ont employé les techniques du projet pour mettre au point des variétés résistantes à la maladie de la moniliose, causée par *Moniliophthora roreri*. Cette maladie provoque déjà des ravages en Equateur et au Pérou et se propage dans la région. Elle n'a pas encore touché le Brésil, mais ce pays est totalement préparé à cette éventualité.

Par ailleurs, le « **Projet sur la gestion des risques de prix** » a été relancé en 2004/2005, après que les préparatifs du démarrage du projet soient restés « au point mort » durant un certain temps. Pour compenser les répercussions négatives des fluctuations des prix pour les cacaoculteurs, la Banque mondiale a décidé à la fin des années 1990 d'étudier des systèmes de gestion de risque des prix à l'intention des cacaoculteurs. Dans ce cadre, l'ICCO a élaboré une proposition de projet de formation et de transactions pilotes dans le domaine de la gestion des risques de prix, à financer par le Fonds commun pour les produits de base. Le projet avait un budget de près de 1 million de \$EU et devait être mis en œuvre au Cameroun, en Côte d'Ivoire et au Nigeria, sur une période de trois ans. La proposition de projet a été approuvée par le Fonds commun pour les produits de base en l'an 2000.

Cependant, plusieurs problèmes ont retardé l'exécution du projet. Heureusement, en septembre 2004, le Comité exécutif du Fonds commun pour les produits de base a décidé d'examiner plusieurs voies pour la mise en œuvre du projet, en consultation avec l'ICCO. A la suite de cela, le Comité exécutif du Fonds a désigné la Bourse du Café et du Cacao (BCC) comme Agence d'exécution du projet (AEP) et décidé de

commencer l'exécution du projet en Côte d'Ivoire. A la fin de l'année cacaoyère 2004/2005, le secrétariat de l'ICCO a commencé à élaborer un programme de travail exhaustif et un budget pour l'exécution d'activités de gestion des risques de prix en Côte d'Ivoire.

A noter finalement que durant l'année cacaoyère 2004/2005, des progrès considérables ont été réalisés dans la formulation d'un projet sur le « **Développement de systèmes agroforestiers durables basés sur l'occupation multifonctionnelle des sols : le modèle *Cacau Cabruca*** ». Ce projet, mis en place par la *Comissao Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira* (CEPLAC) au Brésil, est fondé sur l'ancien système agroforestier *cacau cabruca*. Le principal objectif du projet est d'établir un système de cacaoculture durable, permettant aux cacaoculteurs d'accroître la productivité des exploitations et de la maintenir à des niveaux qui sont économiquement viables, écologiquement rationnels et respectueux des pratiques culturelles populaires. Le projet identifiera un système cultural intensif et diversifié, conjuguant le modèle agroforestier pour des cultures arborées et alimentaires et l'application de méthodes appropriées d'entretien des sols et de contrôle des nuisibles et des maladies. Les principaux bénéficiaires finaux du projet seront les petits exploitants cacaoyers. Le concept d'agroforesterie cacaoyère a été identifié comme une forme prometteuse de système de production durable de cacao, qui reste la pierre angulaire des efforts visant à parvenir à une économie cacaoyère durable.



Santé et nutrition

Depuis quelques années, les consommateurs du monde entier se montrent plus soucieux des aspects médicaux et nutritionnels des aliments et des boissons qu'ils consomment. Cette préoccupation croissante des consommateurs pour la santé et la nutrition est liée en partie à une série de problèmes de sécurité alimentaire, notamment l'ESB (maladie des vaches folles). Un autre facteur décisif a été la croissance alarmante des problèmes d'obésité, en particulier chez les enfants.

Selon les chiffres de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), l'obésité chez les adultes varie entre 5 % et 25 % dans 22 pays européens, fluctuant entre 5 % et 20 % chez les hommes et entre 7 % et 30 % chez les femmes. Si la prévalence de l'obésité en Europe continue d'augmenter au même rythme que dans les années 1990, il est estimé qu'environ 150 millions d'adultes seront obèses d'ici 2010, contre environ 130 millions actuellement. La surcharge pondérale et l'obésité chez les enfants (tranche d'âge de 7-11 ans) en Europe varient, d'après les chiffres de l'OMS, entre 10 % en Fédération de Russie et plus de 35 % en Italie. Une alimentation peu saine et le manque d'exercice sont les principaux facteurs de surpoids et d'obésité, qui figurent parmi les principales causes de maladies cardiovasculaires, de diabète et de certains types de cancer.

Parallèlement, une série d'initiatives ont été lancées dans le domaine de la santé publique, qui pourraient être utiles pour accélérer les actions visant à lutter contre l'obésité. En mai 2004, l'Assemblée générale de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) a approuvé une « Stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé », reconnaissant l'importance d'une stratégie mondiale et recommandant une approche axée sur la prévention. Cette stratégie met l'accent sur la nécessité de limiter la consommation de graisses saturées, de sel et de sucre et d'accroître la consommation de fruits et légumes ainsi que le niveau d'exercice physique. Elle aborde également la nécessité de mettre en place des stratégies nationales, impliquant les principaux acteurs concernés de la société, afin de créer un environnement propice au développement d'un comportement sain dans la population en matière d'alimentation et d'exercice physique.

L'Union européenne, pour sa part, a lancé récemment une plate-forme sur l'alimentation, l'exercice physique et la santé. Sous la conduite de la Commission européenne, cette plate-forme rassemble des associations sectorielles, des groupements de consommateurs, des ONG médicales et des décideurs politiques, dans l'optique de mettre en place des actions volontaires visant à stopper, voire à inverser la croissance de l'obésité, en particulier chez les enfants. Au niveau national, plusieurs pays ont commencé à mettre en œuvre des stratégies et des programmes d'action pour résoudre les problèmes de surcharge pondérale et d'obésité.

Autrefois, le chocolat était apprécié comme aliment très calorique et énergétique, par exemple pour les athlètes et les soldats. Récemment, un nombre croissant de recherches a été effectué sur les propriétés du cacao et du chocolat pour la santé et la nutrition. Les résultats de ces recherches indiquent que

Plate-forme d'action de l'UE sur l'alimentation, l'exercice physique et la santé Le principal objectif de cette plate-forme n'est pas d'approfondir nos connaissances sur ce défi, mais de créer une plate-forme d'actions concrètes conçues pour limiter ou inverser les tendances actuelles. Elle est destinée aux parties prenantes **au niveau européen**, à ceux qui peuvent assurer l'**engagement de leurs membres**.



certains composants du cacao aident à prévenir les maladies cardiovasculaires et réduisent le risque de cancer. Ces résultats positifs semblent toutefois être souvent éclipsés par le fait que le chocolat est considéré comme une cause d'obésité. Certaines personnes n'hésitent pas à classer le chocolat dans la catégorie de la « junk food » en raison de sa haute teneur calorique.

L'intérêt pour les aspects du cacao et du chocolat liés à la santé et à la nutrition n'ayant cessé de croître, le secrétariat de l'ICCO a pris l'initiative, avec le soutien de son Conseil, de s'engager dans le débat actuel, dans l'optique de diffuser au public une image objective de l'impact de la consommation de cacao et de chocolat sur la santé et la nutrition des consommateurs. Cela a permis au secrétariat d'élaborer la première version d'un « **Inventaire des propriétés du cacao et du chocolat en matière de santé et de nutrition** », ainsi que la première version d'un Programme d'action des propriétés du cacao et du chocolat pour la santé et la nutrition.

L'inventaire sur la santé et la nutrition présente une vue d'ensemble des effets bénéfiques du cacao et du chocolat identifiés dans les dernières recherches et études scientifiques. Il indique que le cacao est un aliment d'origine végétale contenant des glucides, des lipides, des protéines, des minéraux naturels et certaines vitamines. Les graisses contenues dans le cacao sont de « bonnes graisses » (acide palmitique, acide stéarique et acide oléique), c'est-à-dire qu'elles n'augmentent pas le niveau de cholestérol dans le sang. De fait, des études ont prouvé l'effet neutre sur le cholestérol de l'acide stéarique et les effets modérés de réduction du cholestérol de l'acide oléique. Certains des minéraux essentiels que l'on trouve dans le cacao sont le magnésium, le cuivre, le potassium et le manganèse, le sodium, le calcium, le fer, le phosphore et le zinc, qui jouent des rôles importants dans la physiologie du corps humain.

Cet inventaire décrit en détail les preuves des bienfaits cardiovasculaires du cacao. Ces bienfaits ne sont pas seulement dus à la matière grasse du cacao (le beurre de cacao), mais aussi et surtout au fait que les fèves de cacao contiennent de nombreuses substances phytochimiques, qui sont des composés physiologiquement actifs présents dans les plantes, par exemple dans le raisin, les pommes, le thé, les fruits et les légumes, etc. L'un de ces groupes de composants est celui des flavonoïdes. Il existe de plus en plus de preuves des vertus des flavonoïdes du cacao pour la santé. Ce sont des antioxydants puissants dont on pense qu'ils aident les cellules du corps à résister aux dommages provoqués par les radicaux libres, formés au cours de nombreux processus différents, tels que la consommation d'oxygène par les cellules pour produire de l'énergie. Des études en laboratoire et sur des êtres humains montrent que les flavonoïdes du cacao peuvent inhiber l'oxydation de la lipoprotéine à faible densité (cholestérol LDL) associée aux maladies cardiaques.

De plus, des preuves que le cacao et le chocolat peuvent contribuer à la réduction du risque de certains types de cancer commencent à apparaître. Cette propriété positive trouve également son origine dans les substances phytochimiques du cacao, autres que les flavonoïdes.

L'inventaire des propriétés du cacao et du chocolat en matière



Les « **mauvaises graisses** », c'est-à-dire les graisses saturées et les graisses trans, augmentent le risque de certaines maladies, tandis que les « **bonnes graisses** », c'est-à-dire les graisses monoinsaturées et polyinsaturées, diminuent le risque.

de santé et de nutrition a clairement démontré que la consommation de chocolat peut être véritablement bénéfique pour la santé humaine. Les bienfaits semblent être supérieurs lorsque la proportion de composants secs du cacao est plus élevée. Les preuves des bienfaits du chocolat pour la santé sont de plus en plus solides à mesure que les chercheurs apprennent à mieux connaître les propriétés favorables du cacao et du chocolat pour la santé et la nutrition. Il semble urgent de diffuser ces informations auprès des consommateurs afin de les sensibiliser aux avantages du cacao et du chocolat pour la santé. Le principal message à transmettre aux consommateurs actuellement est que le chocolat, à condition d'être consommé avec modération, peut faire partie d'une alimentation saine et équilibrée.

Concernant la première version du Programme d'action des propriétés du cacao et du chocolat pour la santé et la nutrition, il a été suggéré d'organiser une conférence internationale lors de laquelle les dernières recherches sur les aspects de la consommation de cacao et de chocolat liés à la santé et à la nutrition seraient présentés.

Les **lipoprotéines à faible densité (LDL)** transportent le cholestérol du foie vers le reste du corps. Lorsqu'il y a trop de cholestérol LDL dans le sang, il peut se déposer sur les parois des artères coronaires. Pour cette raison, le cholestérol LDL est souvent dénommé le « mauvais » cholestérol.

Les **lipoprotéines à haute densité (HDL)** transportent le cholestérol du sang vers le foie, lequel transforme le cholestérol pour l'éliminer du corps. Les HDL diminuent le risque de dépôt de l'excès de cholestérol dans les artères coronaires, c'est pourquoi le cholestérol HDL est souvent dénommé le « bon » cholestérol.

Travail des enfants

L'année cacaoyère 2004/05 a été très importante pour les questions liées au travail des enfants. En juillet 2005, il a été exigé aux pays producteurs d'Afrique occidentale de certifier l'absence d'exploitation d'enfants ou de travail forcé dans la production des fèves de cacao destinées à l'exportation ou à la transformation locale.

Plus de 90 % de l'ensemble du cacao est produit par de petits exploitants dans des exploitations dont la taille ne dépasse pas 5 ha. Il est estimé que 2,6 millions d'exploitations cacaoyères, sur un total mondiale de 3,5 millions, sont situées en Afrique. La culture et la récolte du cacao exigent beaucoup de main d'œuvre. Dans les exploitations cacaoyères, essentiellement familiales, les enfants travaillent avec leurs parents, surtout le week-end et pendant les vacances scolaires, contribuant à la génération de revenus pour la subsistance de la famille. Le cacao a donné les moyens à de nombreux enfants d'aller à l'école et à l'université. Dans les communautés rurales, le phénomène des enfants qui aident leur famille aux travaux agricoles fait partie de la culture et lorsque le travail est correctement supervisé, il n'est pas dangereux et n'interfère pas avec la scolarisation. Cette pratique est une forme de socialisation dans la vie de l'enfant et permet aux parents de transmettre leur savoir-faire à leurs enfants. Cependant, des problèmes se posent lorsque les adultes abusent de la main d'œuvre enfantine.

Le problème du travail des enfants en Afrique occidentale a

été dévoilé pour la première fois au grand public en septembre 2000, lorsqu'un documentaire diffusé sur la chaîne de télévision britannique Channel 4 a dénoncé l'esclavage d'enfants dans les exploitations cacaoyères de certains pays d'Afrique occidentale. Il était affirmé dans le documentaire que 90 % des exploitations cacaoyères de Côte d'Ivoire exploitaient des enfants et que ceux-ci étaient surtout enlevés ou vendus au Mali, puis emmenés en Côte d'Ivoire. La révélation de ces conditions inacceptables dans la production de cacao a provoqué un scandale et des mesures immédiates ont été exigées par la communauté internationale.

Certains groupements de consommateurs britanniques ont vigoureusement réagi à ces accusations et exigé que les principaux chocolatiers du Royaume-Uni, Cadbury, Mars et Nestlé, garantissent que le cacao employé dans la production de chocolat n'était pas entaché de suspicion d'esclavage d'enfants. Le débat s'est amplifié d'une telle manière aux Etats-Unis que deux membres du Congrès américain, le sénateur Tom Harkin et le député Eliot Engel, se sont attelés au problème en introduisant un amendement à un projet de loi de 2001 sur l'agriculture, pour imposer une certification et un label garantissant que les produits chocolatés ont été élaborés sans main d'œuvre infantile. L'industrie du chocolat a protesté, arguant que cette mesure conduirait les consommateurs à boycotter les produits chocolatés, ce qui finirait par réduire les revenus des producteurs de cacao.

Cependant, l'amendement a été adopté par la Chambre des députés, créant un problème potentiel pour les grands chocolatiers. Pour éviter la législation, l'industrie a finalement conclu un accord volontaire pour mettre fin au travail abusif et forcé des enfants dans la production de cacao. Cet accord, dénommé le protocole Harkin-Engel, a été élaboré en collaboration avec les deux sénateurs et signé par les représentants du secteur du cacao et du chocolat en septembre 2001. Le protocole exigeait que l'industrie mette en place avant le 1^{er} juillet 2005 des normes de certification publique fiables, conformément à la Convention 182 de l'OIT sur l'élimination des pires formes de travail des enfants. Il prévoyait également la création d'une fondation financée par l'industrie, chargée de superviser des programmes spécifiques destinés à éradiquer le travail des enfants dans le secteur cacaoyer.

Cette question a été discutée au Conseil de l'ICCO en juin 2001 à la suite d'une intervention prononcée par un représentant de l'UNICEF. Le Conseil de l'ICCO a ensuite approuvé une résolution pour « encourager les gouvernements membres de l'ICCO concernés à rechercher et à éradiquer toute activité criminelle liée au travail des enfants susceptible d'exister sur leur territoire dans le domaine des travaux agricoles, en collaboration étroite avec l'UNICEF, les autres organisations de ce type et le secteur privé ».

L'une des premières activités réalisées dans le cadre du protocole a été la réalisation d'enquêtes de base dans certains grands pays producteurs de cacao. Cette enquête, menée par l'International Institute of Tropical Agriculture (IITA), portait sur la fréquence et les causes du travail des enfants en Afrique occidentale. Les résultats de l'étude, publiés en août 2002, faisaient apparaître que la main d'œuvre familiale était globalement la plus répandue. Par exemple, on estimait que 87 % de la main d'œuvre permanente employée dans les exploitations en Côte d'Ivoire avait une origine familiale. Le rapport indiquait que la plupart des enfants aidaient

Les différentes formes de travail des enfants, selon l'UNICEF

Travail conforme aux normes de l'OIT : la participation des enfants à l'activité économique peut être bénéfique à condition de ne pas nuire à leur santé, à leur développement ou à leurs études. Le travail qui ne nuit pas aux études (travail léger) est autorisé à partir de l'âge de 12 ans en vertu de la Convention 138 de l'Organisation internationale du Travail (OIT).

Travail non conforme aux normes de l'OIT : le travail est ici défini d'une manière plus étroite et s'applique aux enfants qui travaillent dans des conditions qui enfreignent les normes susvisées. En d'autres termes, il s'agit de tous les enfants de moins de 12 ans travaillant dans l'une quelconque des branches de l'économie, des enfants âgés de 12 à 14 se livrant à des activités préjudiciables pour leur santé et de tous les enfants se livrant aux pires formes de travail des enfants.

Les pires formes de travail des enfants : sont concernés les enfants réduits en esclavage, recrutés de force, assujettis à la prostitution, victimes de la traite, contraints de se livrer à des activités illicites et devant accomplir un travail dangereux.

leurs parents dans les exploitations durant les vacances et après l'école. Il précisait cependant que certains enfants travaillant dans les exploitations n'avaient pas de liens familiaux avec les agriculteurs et que la plupart des enfants qui travaillaient dans la cacaoculture avaient moins de 14 ans. Il indiquait en outre que les enfants travaillant dans les cacaoyères avaient moins de possibilités d'aller à l'école. Finalement, le rapport affirmait que 284 000 enfants travaillaient dans des conditions dangereuses dans les cacaoyères de Côte d'Ivoire, du Ghana, du Cameroun, de Guinée et du Nigeria. Ces résultats ont été employés sous forme de guide pour la mise en place de programmes pilotes destinés à améliorer les conditions de vie des cacaoculteurs, et en particulier pour soutenir les interventions prévues dans la protocole Harkin-Engel.

Conformément au protocole, l'industrie du cacao et du chocolat a travaillé au processus de certification conjointement aux gouvernements d'Afrique occidentale et de l'Organisation internationale du travail (OIT), à travers le West African Cocoa and Commercial Agricultural Project (WACAP), avec l'aide financière de Global Industry Group (GIG). L'industrie s'est également impliquée en créant en 2002 l'International Cocoa Initiative (ICI), reflétant une coopération active entre l'industrie chocolatière et d'autres acteurs de la filière cacao. Depuis sa constitution en 2002, le GIG a coordonné activement les efforts du secteur pour établir un système de certification approprié et mettre en œuvre des activités contribuant à l'élimination des pires formes de travail des enfants dans la production de cacao.

Le gouvernement de Côte d'Ivoire s'est engagé à prendre les mesures nécessaires exigées par le protocole. Il a réalisé des études sur la question de l'exploitation des enfants. Des mesures légales, institutionnelles et opérationnelles ont été prises, avec notamment la création de deux nouveaux ministères : le Ministère de la Famille, des Femmes et des Enfants et le Ministère des Droits de l'Homme. Pour assurer la mise en œuvre du processus de certification, le gouvernement de Côte d'Ivoire a tenu une réunion avec le Global Industry Group, signé un protocole d'accord avec l'OIT soulignant son engagement dans la lutte contre le trafic de main d'œuvre enfantine et organisé un séminaire international sur le processus de certification du cacao.

Au Ghana, le Ghana Cocoa Board a accueilli une réunion, soutenue par l'International Cocoa Initiative, pour établir une plate-forme commune à tous les acteurs du secteur cacaoyer pour l'élimination des pires formes de travail des enfants. Parmi les recommandations formulées par le Groupe figuraient l'approfondissement des recherches, des campagnes d'éducation et de sensibilisation ainsi qu'une révision du code de pratique et un système de surveillance efficace.

Pour exercer une pression accrue sur le secteur en vue de l'élimination de l'exploitation d'enfants, Harkin et Engel ont lancé un appel au boycott du chocolat produit avec de la main d'œuvre enfantine forcée lors des fêtes de la Saint-Valentin en février 2005. Le secteur du chocolat a de nouveau protesté contre cette initiative, arguant qu'elle conduirait les consommateurs à rejeter les produits chocolatés et aurait des répercussions négatives sur les revenus des producteurs et sur le marché du cacao dans son ensemble, ne faisant qu'empirer le problème.



A l'approche de l'échéance du 1^{er} juillet 2005, une réunion avec le secteur du chocolat a été organisée à la demande du sénateur Harkin en juin 2005 afin d'examiner les progrès réalisés dans la mise en œuvre du protocole. Cette réunion a clairement fait apparaître qu'un travail considérable avait été réalisé, mais qu'il restait encore beaucoup à faire. Au début du mois de juin, le Conseil international du cacao a émis une Déclaration sur l'exploitation d'enfants dans les pays producteurs de cacao, suivant une recommandation issue de discussions approfondies avec la Commission consultative sur l'économie cacaoyère mondiale. Cette Déclaration tenait compte du protocole Harkin-Engel sur la culture et la transformation de fèves de cacao et de produits dérivés, qui proposait de mettre en place la certification en juillet 2005. La Déclaration mentionnait par ailleurs la ratification de la Convention de l'OIT sur les pires formes de travail des enfants par les principaux pays producteurs de cacao et les efforts supplémentaires fournis par ces pays au moyen de séminaires, d'information et de formation, ainsi qu'à travers plusieurs projets pilotes. La Déclaration affirmait que tous les Membres de l'Organisation internationale du cacao étaient engagés dans une économie cacaoyère exempte de toute exploitation de main d'œuvre et des pires formes de travail des enfants et encourageait les pays producteurs de cacao à garantir l'éradication complète de toutes les formes d'exploitation d'enfants dans le cacao et dans tout autre secteur pouvant être touché par le problème.

L'échéance du 1^{er} juillet 2005 pour la mise en place de la certification n'ayant pas été respectée, le secteur du cacao et du chocolat a réaffirmé son engagement dans l'application d'un système de certification. Avec les efforts de la Côte d'Ivoire et le soutien du secteur et de l'OIT, une nouvelle échéance a été arrêtée. Au 1^{er} juillet 2008, le système de certification de la production de cacao devra fonctionner dans 50 % de la zone de production de cacao en Côte d'Ivoire. D'autres pays producteurs de cacao s'efforceront d'atteindre le même pourcentage de certification.

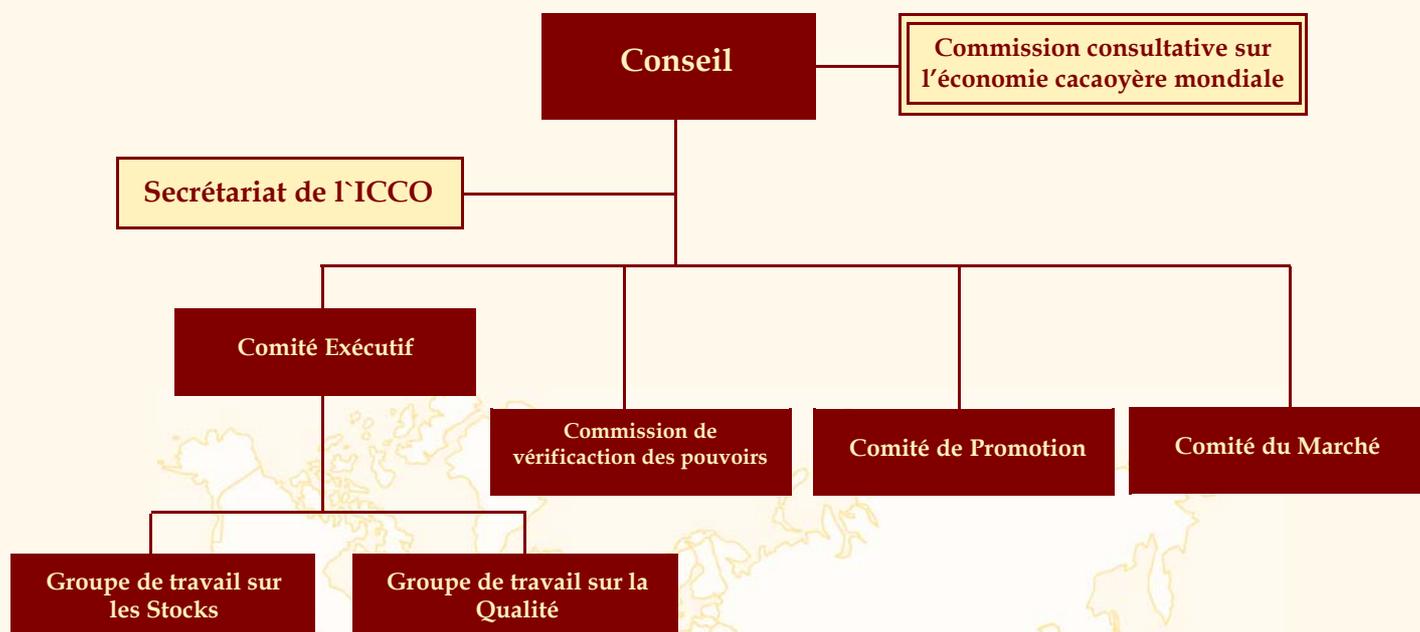
« Projet pilote de surveillance du travail des enfants dans le secteur du cacao en Côte d'Ivoire Pilot : rapport d'activité » Unité de coordination centrale, République de Côte d'Ivoire. Décembre 2005.

(...) Dans ce contexte particulier, au cours des cinq dernières années (2000-2005), la Côte d'Ivoire a mis en place un cadre légal et institutionnel, aussi bien à l'échelon national qu'international, pour aborder certains aspects de la lutte contre les pratiques de travail des enfants. Le gouvernement ivoirien a également mis en œuvre des actions appropriées sur le terrain pour traiter le problème du travail des enfants dans le Programme sur les cultures arborées durables (STCP), le Programme ouest-africain sur le cacao et l'agriculture commerciale (WACAP), WINDROCK/Alternative au travail infantin à travers les systèmes durables de l'éducation (CLASSE) et le Département du travail des Etats-Unis, ainsi qu'avec des organismes locaux tels que l'ANADER (Agence Nationale d'Aide au Développement Rural) ; il a également organisé un séminaire sur la certification du cacao à Grand-Bassam en mai 2004. (...)



ANNEXE I

1. Secrétariat de L'Organisation Internationale du Cacao (au 30 septembre 2005)



Conseil

Président: M. Simon Pierre Essomba Abanda (Cameroun)
 Premier Vice-Président: M. Ashley Delgado (Equateur)
 Second Vice-Président: M. Vitaliy Aristov (Fédération de Russie)
 Ouvert à tous les Membres

Commission de vérification des pouvoirs

Président: M. Gonzalo Vega (Equateur)
Membres Exportateurs: Cameroun, Côte d'Ivoire, Equateur, Ghana.
Membres Importateurs: Belgique/Luxembourg, Finlande, France, Irlande

Comité de Marché

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

Comité 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'expert sur les Stocks

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

Group de travail d'expert sur la Qualité

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

Comité Exécutif

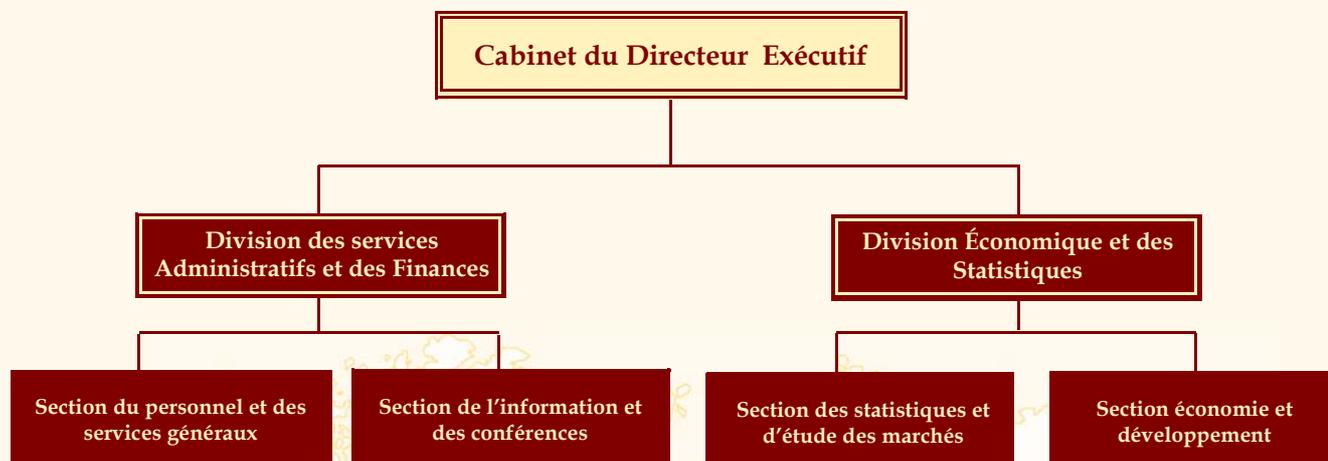
Président: M. Brendan Nevin (Irlande)
 Vice-Président: M. Marcel van Nijnatten (Pays-Bas)
Membres Exportateurs: Brésil, Cameroun, Côte d'Ivoire, République dominicaine, Equateur, Gabon, Ghana, Malaisie, Nigeria et Papouasie-Nouvelle-Guinée
Membres Importateurs: Belgique/Luxembourg, Commission européenne, France, Allemagne, Italie, Pays-Bas, Fédération de Russie, Espagne, Suisse, Royaume-Uni

Commission Consultative sur l'Économie Cacaoyère Mondial

Président: M. Tony Lass (BCCCA)
 Vice-Président: M. Idelfonso Medina (République dominicaine)
Membres: M. Sam Appah (Ghana), Dr. Ismail Azhar (Malaisie), M. Antonio Feola (Italie), M. Martin Gilmour (CAOBISCO), M. Humberto Heredia (Equateur), M. Halim Iyama (Nigeria), Dr. Karsten Keuncke (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), Dr. 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 2005)



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 :

Chef de la Division Économique et des Statistiques (vacant)

Mme Madeleine Seal
Secrétaire de Chef de la 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, Statisticienne
Mme Elizabeth Gyamfi, Experte associée en statistiques*
Assistant de recherche (Vacant)

Section Économie et développement:

Dr. Jean-Marc Anga, Directeur des projets
M. Yunusa Abubakar, Fonctionnaire chargé des projets
M. Victor Adjei, Assistant de recherche principal
Économétricien (vacant)

Division des services Administratifs et des Finances:

Mme Katharina Schön
Chef de la Division des services Administratifs et des Finances

Section du personnel et des services généraux:

Mme Sophia Petros, Assistante administrative principale
Mme Olubukola Oluwaniran, Assistante de comptabilité principale
M. Gabby Owusu-Aninakwah, Assistant de communication
M. Felipe Hurtado, Assistant de communication/informatique

Section de l'information et des conférences:

Mme Yolanda Mula Meneses, Fonctionnaire chargé de l'information
M. Alan Banbury, Assistant de conférence principal
M. Shastri Persad, Assistant de conférence
Mme Asanthika Nimanthi, Assistante d'information

* Financé par le gouvernement des Pays-Bas.

ANNEXE III

3. Compte Administratif

Bilan au 30 septembre 2005 (en livres Sterling)

ACTIF CIRCULANT	2003/2004	2004/2005
Solde en banque et en caisse disponible	2,056,308	2,422,434
Créances	26,629	13,223
Frais payés d'avance	25,686	0
Arriérés de contributions aux budgets administratifs		
1990/91 - 2001/2002 inclus	295,082	254,570
Exercice clos le 30 septembre 2003	36,722	29,977
Exercice clos le 30 septembre 2004/05	26,015	9,649
Provision pour arriérés de contributions	(180,685)	(175,420)
	2,285,757	2,554,434
DÉDUIRE : PASSIF A COURT TERME		
Dettes et provisions pour dépenses à payer	109,954	63,174
Contributions des membres payées à l'avance	1,083	111,073
Provision pour installation et cessation de service	24,540	79,540
	135,577	253,787
TOTAL DE L'ACTIF NET	2,150,180	2,300,647
Soit		
FONDS DE RÉSERVE SPÉCIAL		
Capital	2,500,000	2,500,000
Arriérés de contributions	(53,689)	(49,861)
	2,446,311	2,450,139
DÉDUIRE : Transfert au compte de recettes et dépenses	1,018,392	1,018,392
	1,427,919	1,431,747
FONDS DE RESERVE		
Fonds disponibles	364,442	574,703
Arriérés de contributions	357,819	294,197
	2,150,180	2,300,647

ANNEXE IV

4. Compte Administratif

Compte de recettes et dépenses pour l'exercice clos le 30 septembre 2005 (en livres Sterling)

	2003/2004	2004/2005
Contributions des membres mises en recouvrement	1,758,319	1,699,333
Intérêts perçus - Fonds généraux	31,500	50,450
Intérêts perçus - Fonds de réserve spécial	53,475	62,739
	84,975	113,189
Abonnement au Bulletin trimestriel de statistiques du cacao	8,471	12,954
Vente de documents autres	21,248	-
Autres recettes	20,293	27,145
TOTAL RECETTES	1,893,306	1,852,621
Transfert du Fonds de réserve spécial	123,526	
Excédent/(Déficit) sur change de devises	(28,271)	57,986
	1,988,561	1,910,607
Déduire :		
DÉPENSES ADMINISTRATIVES	1,855,970	1,763,968
Solde reporté sur le Fonds de réserve	132,591	146,639

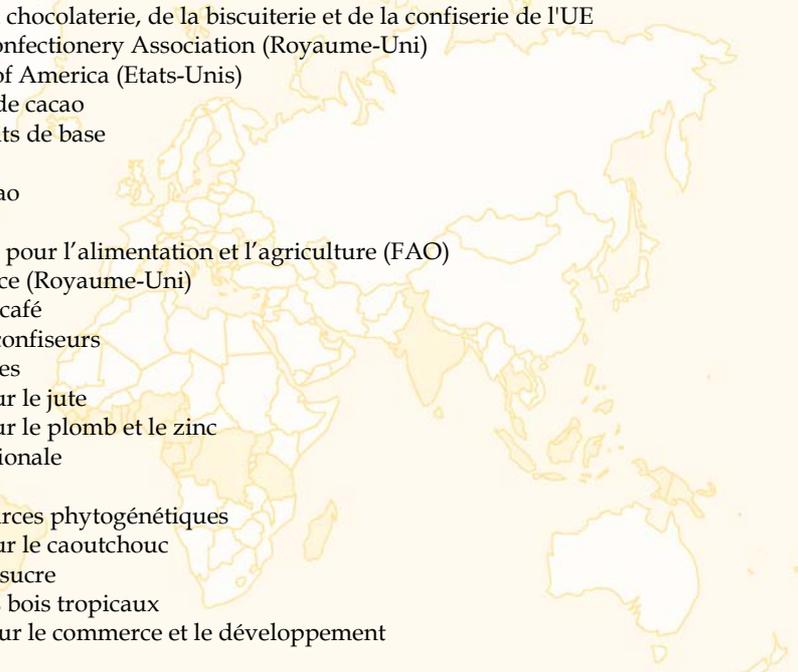
ANNEXE V

5. 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 :

ORGANISATIONS GOUVERNEMENTALES ET 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 (Royaume-Uni)
Cocoa Merchants' Association of America (Etats-Unis)
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 (Royaume-Uni)
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 phytogénétiques
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 (Cameroun)
Groupe de la Banque Mondiale
Fondation mondiale du cacao (Etats-Unis)

ORGANISATIONS CACAOYERES 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

ANNEXE V

5. 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 (Trinité)
Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (Brésil)
Institut de Recherche Agricole pour le Développement (Cameroun)
Instituto Nacional Autónomo de Investigación Agropecuaria (Equateur)
Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas (Venezuela)

SECTEUR PRIVE



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