

1. Mandat et priorités de l'ICCO	2
2. Structure et fonctionnement de l'ICCO	4
3. Le marché mondial du cacao	21
Production	21
Consommation	21
Stocks	22
Prix	22
4. Relever les défis auxquels est confrontée l'économie cacaoyère mondiale	24
Répondre aux exigences nouvelles des consommateurs.....	24
Améliorer les revenus des agriculteurs	24
Œuvrer pour une économie cacaoyère mondiale durable	25
Consommation de chocolat de qualité supérieure	27
Gestion de la filière cacao pour la qualité totale.....	30
Programme d'action sur les résidus de pesticides.....	32
5. Projets sur le cacao.....	35
Projets en cours de mise en œuvre	35
Projet sur la gestion des risques de prix	35
(Matériel génétique II) Amélioration de la productivité et de la qualité : approche participative.....	35
Projet sur l'analyse de la chaîne de valeur du cacao.....	36
Prévention et gestion de la propagation mondiale des nuisibles et des pathogènes du cacao	37
Projet sur la qualité totale	38
Projets achevés en 2006/2007	39
Projet sur les usines pilotes de transformation des sous-produits du cacao au Ghana	39
Projet pour l'amélioration de la commercialisation du cacao.....	40
Etude des paramètres chimiques, physiques et organoleptiques permettant de différencier le cacao fin du cacao ordinaire.....	41

1. Mandat et priorités de l'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. L'Accord actuel a été conclu à Genève en mars 2001, lors d'une Conférence internationale des Nations unies sur le cacao. Il est entré en vigueur à titre provisoire le 1^{er} octobre 2003. Le 2 novembre 2005, pour la première fois dans l'histoire des Accords sur le cacao, il est entré définitivement en vigueur.

L'Organisation compte actuellement 42 pays Membres exportateurs et importateurs ayant pour mandat explicite d'œuvrer pour une « **économie cacaoyère mondiale durable** ». Le concept de « durabilité » englobe les dimensions sociale, économique et environnementale de la production, du commerce, du transport, de l'entreposage, de la transformation et de la fabrication de cacao et de chocolat. Il couvre les principaux sujets de préoccupation et d'intérêt des acteurs de l'économie cacaoyère mondiale.

Les trois domaines prioritaires pour l'exécution de l'actuel Accord international sur le cacao, tels qu'ils sont établis dans la liste des priorités pour l'exécution de l'Accord, sont les suivants :

I. Prix du cacao, revenus des agriculteurs et recettes à l'exportation. Ce domaine comprend des activités ayant un lien direct et immédiat avec les prix du cacao, les revenus des cacaoculteurs et les recettes à l'exportation des pays producteurs et exportateurs de cacao. Il est lié au « pilier économique » d'une économie cacaoyère durable. A moins qu'une durabilité économique ne soit assurée, la durabilité sociale et environnementale ne peut pas être dûment prise en compte par les agriculteurs. Ce domaine doit donc être le premier domaine de priorité pour l'exécution de l'Accord.

II. Accès au marché, information sur le marché et développement du marché. Ce deuxième domaine prioritaire comprend toutes les activités requises pour assurer, favoriser et améliorer la capacité des pays producteurs à parvenir plus efficacement et plus facilement au consommateur final, de façon à tirer un avantage économique maximal de la production et de l'exportation de fèves de cacao et de produits de cacao.

III. Economie cacaoyère durable. Le troisième domaine prioritaire comprend toutes les activités liées à une production de cacao durable sur le plan économique, social et environnemental. L'accomplissement de cette durabilité totale devrait permettre, avec l'appui d'activités dans les deux autres domaines, d'améliorer considérablement les revenus des cacaoculteurs. Le « pilier économique » de la production durable devrait toujours compenser largement tous les coûts potentiels de la durabilité sociale et environnementale, grâce à l'amélioration de l'usage des ressources et à l'accroissement de la productivité.

L'ICCO a joué un rôle moteur dans l'organisation de la première réunion de la Table ronde sur une économie cacaoyère mondiale durable qui s'est tenue à Accra du 3 au 6 octobre 2007. La réunion a été accueillie par le *Ghana Cocoa Board*, avec le généreux soutien financier du ministère de l'Agriculture, de la Nature et de la Qualité alimentaire des Pays-Bas et du *Ghana Cocoa Board*.

2. Structure et fonctionnement de l'ICCO

Membres de l'ICCO

Le Conseil international du cacao est la plus haute autorité de l'Organisation. Il se compose de toutes les Parties contractantes à l'Accord international de 2001 sur le cacao. En janvier 2007, date à laquelle la Bulgarie et la Roumanie ont adhéré à l'Union européenne, le nombre total des Etats Membres de l'Organisation est passé à 13 pays exportateurs et 29 pays importateurs de cacao. *(include table of Member countries)*

Durant l'année cacaoyère 2006/2007, plusieurs pays ont manifesté leur souhait d'adhérer à l'ICCO. Ces pays comprenaient notamment l'Indonésie qui assiste depuis de nombreuses années aux réunions de l'ICCO en tant que pays observateur. Parmi les autres pays vivement intéressés figuraient la Colombie et le Pérou.

Conseil et organes subsidiaires

Le **Conseil international du cacao** dirige le secrétariat dans l'exécution de l'Accord et supervise les activités de ses organes subsidiaires : le Comité exécutif, le Comité du marché, la Commission de vérification des pouvoirs, le Comité de promotion, le Groupe de travail d'experts sur la qualité et le Groupe de travail d'experts sur les stocks (voir **annexe I**).

Durant l'année cacaoyère 2006/2007, le Conseil a tenu deux sessions ordinaires, sous la présidence de M. Askley Delgado (Equateur) : la 75^{ème} session ordinaire s'est tenue du 13 au 17 mars 2007 à Kuala Lumpur, ayant été généreusement accueillie par le Gouvernement malaisien, et la 76^{ème} session ordinaire s'est tenue du 11 au 14 septembre 2007 au siège de la Banque européenne pour la reconstruction et le développement (BERD), à Londres.

Le Conseil a admis un certain nombre d'organisations et de pays non membres en qualité d'observateurs à ses sessions. Ces organisations comprenaient la Banque africaine de développement, le Secrétariat du Commonwealth, l'Alliance des pays producteurs de cacao, CAOBISCO, le Fonds commun pour les produits de base, l'Organisation internationale du café, l'Organisation internationale du sucre, l'Association européenne du cacao et la CNUCED. Les pays non membres participant aux sessions en qualité d'observateurs étaient les suivants : Angola, Bolivie, Colombie, Croatie, Cuba, Guatemala, Indonésie, Pérou, République démocratique du Congo et République populaire de Chine.

Lors de sa 75^{ème} session ordinaire tenue en mars 2007, le Conseil a pris les décisions suivantes :

Statut d'observateur

Le Conseil a examiné la question du statut d'observateur des pays à ses sessions et aux réunions de ses organes subsidiaires et noté que certains pays participaient à titre d'observateurs depuis de très nombreuses années. Il a été décidé qu'à compter du 1^{er} octobre 2007, ou à toute date ultérieure à laquelle le statut d'observateur d'un pays prendrait effet, un pays observateur pourrait participer aux

réunions pour une durée maximale de deux ans. A cet effet, le Directeur exécutif inviterait les pays potentiellement intéressés à se faire enregistrer en tant qu'observateurs auprès de l'Organisation.

Fréquence des réunions

Afin d'améliorer l'efficacité de l'Organisation, le Conseil a décidé qu'à compter de 2007/2008, le nombre de sessions ordinaires du Conseil international du cacao et de ses organes subsidiaires serait ramené de quatre par an à trois par an. A moins que le Conseil n'en décide autrement, ces réunions se tiendraient en janvier, mai et septembre.

Fonds de réserve spécial

Conformément à l'article 65 de l'Accord actuel, les nouveaux membres doivent apporter une contribution au Fonds de réserve spécial et cette contribution est fixée par le Conseil en fonction du nombre de voix détenues par le Membre. Le Conseil a déterminé le nombre de voix pour les nouveaux membres de l'Union européenne, à savoir la Bulgarie, Chypre, l'Estonie, la Hongrie, la Lettonie, la Lituanie, Malte, la Pologne, la Roumanie et la Slovaquie. Ces pays détenaient ensemble 81 voix. Leur contribution a été fixée à 750 £ par voix, soit le même montant que celui qui avait été établi pour les Membres lorsque le Fonds a été institué.

Lors de sa 76^{ème} session ordinaire tenue en septembre 2007, le Conseil a, entre autres décisions, approuvé le budget administratif pour 2007/2008, une liste de priorités pour l'exécution de l'Accord ainsi que le programme de travail pour 2007/2008. Durant la session, les Membres ont également débattu d'une prorogation de l'actuel Accord international sur le cacao et de la création d'un Groupe de Travail sur un Futur Accord International sur le Cacao.

En septembre 2007, le Conseil a élu Mme Irina Medvedeva (Fédération de Russie) Présidente du Conseil pour 2007/2008 et M. Victor Iyama (Nigeria), Président du Comité exécutif pour l'année cacaoyère 2007/2008. (also FILLER)

Le Directeur exécutif a remis la «cabosse d'or de cacao» à M. Askley Delgado (Equateur), en tant que Président sortant du Conseil.

Le **Comité exécutif**, qui s'occupe essentiellement des questions financières et opérationnelles, a tenu quatre réunions durant la période considérée, sous la présidence de Mme Irina Medvedeva, de la Fédération de Russie.

Durant l'année considérée, le Comité s'est penché sur de très importantes questions administratives, budgétaires et relatives au personnel. Parmi ces questions figuraient notamment le budget administratif provisoire pour l'exercice financier 2007/2008, l'examen du Règlement administratif de l'Organisation et des décisions ayant trait à l'avenir à moyen terme de l'Organisation.

Le Comité exécutif a examiné régulièrement des rapports sur le paiement des contributions au budget administratif, le relevé des recettes et des dépenses et la

situation financière pour l'exercice budgétaire en cours, ainsi que les rapports d'avancement sur les projets, tels que soumis par le secrétariat.

Durant l'année cacaoyère 2006/2007, un certain nombre de propositions de projets ont été approuvées aux fins de soumission au Fonds commun pour les produits de base, à savoir une proposition de projet sur la Gestion de la filière cacao pour la qualité totale en Afrique, une Etude de faisabilité sur les Opportunités du Cacao Biologique dans les pays d'Afrique Occidentale et une proposition de projet à procédure rapide sur la Résistance de la Plante Hôte pour une gestion durable du foreur de cabosse de cacao en Malaisie et en Papouasie-Nouvelle-Guinée.

Lors de la 133^{ème} réunion du Comité exécutif tenue en juin 2007, des exposés ont été présentés par Mme Lourdes Paez d'IMAGCOM, en Equateur, M. Olle Östensson, de la CNUCED, et M. Bruno Fringuelli, Directeur général d'Eurochocolate.

Mme Paez, Directrice d'IMAGCOM, agence de marketing social en Equateur, a présenté un exposé sur le cacao fin (« fine » ou « flavour ») et sur les activités entreprises par l'agence en collaboration avec l'ANECACAO pour promouvoir le cacao *Arriba Nacional*, une variété de cacao fin, par le biais d'une campagne de marketing et d'image en Equateur. La campagne comporterait un festival dédié au chocolat, un concours de beauté internationale et une foire commerciale.

M. Östensson a informé le Comité des progrès réalisés dans le cadre de l'Initiative globale sur les produits de base, et en particulier des résultats de sa conférence récente intitulée « Se fonder sur des intérêts partagés », organisée par le FCPB, le Secrétariat des ACP, la CNUCED et le PNUD à Brasilia du 7 au 11 mai 2007.

M. Fringuelli a présenté un exposé sur le festival annuel Eurochocolate qui se déroulerait à Pérouse du 13 au 21 octobre 2007. Le thème de la manifestation de 2007 serait « Chocologie : L'Èra del Cioccolato ». L'exposé a également comporté un aperçu de la campagne de communication menée par Eurochocolate pour promouvoir des manifestations sur le chocolat et les nouveaux produits.

Lors de sa 134^{ème} réunion tenue en septembre 2007, le Comité exécutif a examiné le budget administratif provisoire pour 2007/2008, l'exécution du programme de travail en 2006/2007, une liste actualisée de priorités pour l'exécution de l'Accord ainsi que le programme de travail provisoire pour 2007/2008. Il a recommandé l'approbation par le Conseil de ces documents provisoires, modifiés selon les besoins.

Conformément aux dispositions établies au titre du chapitre VII de l'Accord international de 2001 sur le cacao, la **Commission consultative sur l'économie cacaoyère mondiale** a été établie afin d'encourager « le secteur privé à s'impliquer activement » dans les travaux de l'ICCO. La Commission a pour mandat de contribuer au développement d'une économie cacaoyère durable ; d'identifier les éléments qui affectent l'offre et la demande et de proposer des mesures correctives ; de faciliter l'échange d'informations sur la production, la consommation et les stocks ; et de fournir des conseils sur d'autres questions concernant le cacao. La Commission est composée de sept membres issus du secteur privé dans des pays producteurs de cacao

et de sept membres originaires de pays consommateurs de cacao. Les membres peuvent être représentés par des suppléants et assistés par des conseillers.

Le programme de la Commission englobe la totalité de la chaîne de valeur du cacao, depuis la consommation de cacao, la transformation de fèves de cacao en produits de cacao semi-finis, la commercialisation de fèves de cacao, le traitement post-récolte des fèves de cacao et la formation jusqu'à l'établissement des cacaoyères et la culture du cacao.

Depuis son établissement en mars 2004, sous la présidence de M. Tony Lass MBE, la Commission a réalisé des progrès décisifs dans un certain nombre de domaines tels que l'analyse de la chaîne de valeur du cacao, les taxes sur le cacao et les produits de cacao ainsi que l'incidence et l'impact des droits à l'importation (droits de douane) sur le cacao, les produits de cacao et le chocolat.

Au cours de la période considérée, la Commission a concentré ses travaux sur le développement du concept de durabilité, ayant ainsi achevé l'élaboration d'un document intitulé « Economie cacaoyère durable : une approche globale et participative ». Ce document s'est servi de base aux discussions à la réunion de la Table ronde au Ghana en octobre 2007. Le programme « Table ronde sur une économie cacaoyère mondiale durable » a été présenté à la 13^{ème} réunion de la Commission en juin 2007.

L'objectif de la Table ronde est de rassembler toutes les parties prenantes de l'économie cacaoyère mondiale - cacaoculteurs, gérants de coopératives, exportateurs, négociants, transformateurs et fabricants, représentants de gouvernements, organisations non gouvernementales et autres organisations privées actives dans les filières cacao et chocolat. (Round Table Information Sheet to be included.)

Filler: The motto for the Round Table was "Support the Farmers - Sustain the World".

Au cours de l'année, une autre activité importante de la Commission a été la préparation d'une « Méthodologie provisoire d'analyse de la chaîne de valeur » par le secrétariat, en étroite collaboration avec le groupe de travail sur la méthodologie créée par la Commission. La méthodologie permettrait de se faire une idée précise de la composition des coûts de production du cacao dans différents pays et d'établir une comparaison entre les coûts de production et les revenus réels tirés de la production de cacao par les agriculteurs. Les conclusions de l'étude seraient présentées dans les rapports nationaux et il serait ensuite procédé à une comparaison internationale des conclusions pour les pays à titre individuel.

Lors de sa 14^{ème} réunion tenue en septembre 2007, le Président de la Commission a présenté un document intitulé « Vue d'ensemble des meilleures pratiques de production cacaoyère » en tant que première tentative visant à décrire, dans un format utile, les meilleures pratiques pour la production de cacao de haute qualité. La Commission est convenue que le secrétariat devrait incorporer un certain nombre de modifications dans un document révisé, y compris les Bonnes pratiques agricoles élaborées par le *Malaysian Cocoa Board*.

A la suite de l'examen du Résumé exécutif de la première évaluation de la directive européenne 2000/36/CE sur l'utilisation de produits de remplacement du beurre de cacao auquel s'est livré le Comité exécutif lors de sa 131^{ème} réunion en décembre 2006, la Commission a réexaminé la question à sa réunion de septembre 2007. Cette directive autorise l'utilisation à hauteur de 5 % d'un nombre limité de graisses végétales dans la production de chocolat.

L'analyse portait à penser que la directive n'avait guère eu d'impact sur le marché mondial du cacao étant donné que seuls quelques chocolatiers de l'UE-15 avaient incorporé des équivalents de beurre de cacao (EBC) dans leurs recettes. Il a dès lors été conclu qu'il ne serait pas nécessaire de modifier la liste des matières grasses autorisées.

Il a été recommandé de maintenir la liste pour une période de temps plus longue, jusqu'à ce que les incidences de l'utilisation de graisses végétales autres que le beurre de cacao sur l'économie des pays en développement fassent l'objet d'une nouvelle évaluation. L'analyse a également permis de penser qu'un examen ultérieur du marché, dans cinq à dix ans, serait utile, compte tenu des effets à court terme de la réglementation de l'UE qui a été adoptée en 2001 et mise en œuvre en 2003.

La Commission a demandé au secrétariat de préparer un document sur la précision de la méthodologie élaborée pour mesurer l'utilisation de graisses végétales autres que le beurre de cacao dans le chocolat et d'examiner le document antérieur sur les méthodologies pour étudier l'utilisation effective d'autres graisses végétales et leur impact.

Le **Comité de promotion** a été institué en vertu de l'Accord international de 2001 sur le cacao afin de stimuler la consommation de chocolat et de produits à base de cacao, en coordonnant et en exécutant des activités appropriées.

Au cours de la période considérée, un Comité de pilotage a travaillé à la préparation d'une conférence internationale intitulée « Cacao et Chocolat : des aliments pour une bonne santé », qui devait être accueillie par l'ICCO en janvier 2008. Malheureusement, et en dépit de tous les efforts déployés par l'ICCO et ses partenaires pour fournir l'occasion d'un dialogue approfondi sur ce thème, le Comité de promotion a dû décider, lors de sa 12^{ème} réunion en septembre 2007, de reporter la conférence à une date ultérieure.

Lors des réunions de juin et de septembre du Comité de promotion, le secrétariat de l'ICCO a fourni des informations de base et un rapport sommaire sur l'état d'avancement du projet sur la Promotion générique de la consommation de cacao et de chocolat dans la Fédération de Russie. Après avoir reçu confirmation que le secteur privé participerait au projet, l'association d'entreprises de l'industrie de la confiserie de la Fédération de Russie (ASKOND) a informé le Directeur exécutif qu'elle était prête à lancer un projet sans une deuxième étude de faisabilité. La prochaine étape serait l'achèvement d'une proposition de projet.

Le principal objectif du **Comité du marché** 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. Le Comité a tenu trois réunions durant l'année cacaoyère 2006/2007.

Le secrétariat a présenté le nouveau format du Bilan de la conjoncture cacaoyère mondiale lors de la 9^{ème} réunion du Comité, tenue en mars 2007 à Kuala Lumpur. Le Bilan est publié tous les mois (auparavant tous les trois mois) et fournit des informations sur le marché mondial du cacao sous la forme de chiffres, de graphiques, de tableaux et de textes. Il est disponible sur le site Internet de l'ICCO (www.icco.org).

Durant la réunion de mars du Comité, le secrétariat a également présenté une « Evaluation de l'évolution de l'offre et de la demande mondiales » portant sur les dix dernières années. Le rapport a souligné l'importance des produits de chocolat de qualité supérieure/gourmet, tels que le chocolat biologique, issu du commerce équitable, d'origine spécifique et à teneur réduite en sucre ainsi que le chocolat noir et à teneur élevée en cacao, en tant que tendance nouvelle qui aurait des incidences sur la consommation et les broyages mondiaux.

En présentant les « Prévisions annuelles de la production et de la consommation » pour la période allant de 2007/2008 à 2011/2012 et les estimations des niveaux de production nécessaires pour assurer un équilibre sur le marché mondial du cacao à l'horizon 2011/2012, le Directeur exécutif a indiqué que le secrétariat avait réévalué le rapport entre les prix du cacao et le ratio stocks/broyages en raison de l'ajustement à la hausse des stocks déduits des statistiques de l'ICCO. Les nouveaux paramètres indiquaient que l'élasticité de prix par rapport à l'évolution du ratio stocks/broyages était plus forte que précédemment.

S'agissant des prévisions relatives à l'économie cacaoyère mondiale, on escomptait une augmentation de la production et des broyages à un taux moyen de près de 2 % et de 3,4 % respectivement. En conséquence, il était prévu que le ratio stocks/broyages tombe à 46 % en 2011/2012.

Lors de sa 9^{ème} réunion en mars 2007, le Comité du marché a établi que seul un nombre limité de pays producteurs disposait d'informations adéquates sur la qualité et les caractéristiques de leurs ressources cacaoyères. Les discussions ont souligné l'importance pour les pays producteurs d'obtenir des informations adéquates sur leurs ressources cacaoyères comme base pour l'élaboration de politiques et de programmes appropriés pour le secteur cacaoyer dans leurs pays respectifs. En conséquence, le Directeur exécutif a confirmé que le secrétariat était disposé à fournir une assistance technique aux pays Membres producteurs pour la collecte et le traitement des informations sur leurs ressources cacaoyères.

Le Comité a également demandé au secrétariat de fournir de plus amples informations sur la composition de la demande de fèves de cacao dans les pays consommateurs, ce qui permettrait aux pays producteurs de disposer d'une meilleure base pour l'élaboration et la mise en œuvre de politiques et de programmes en matière de production de cacao.

Lors de sa 10^{ème} réunion en juin 2007, le Président du Comité, M. Tano Kassi Kadio (Bourse du Café et du Cacao), a noté, en se référant à un document sur « Rapports

Trimestriels des Membres » pour l'année cacaoyère 2005/2006, que le niveau général de conformité avec les exigences statistiques de l'ICCO avait augmenté par rapport à l'année précédente. Cependant, il a été conclu que d'autres améliorations dans ce domaine s'avéraient nécessaires.

Le secrétariat a également fait rapport sur l'« Enquête annuelle de l'ICCO sur la production et la consommation de cacao ». C'était la deuxième fois que cette enquête avait été réalisée et 19 pays avaient répondu au questionnaire, la Commission européenne ayant également fourni des informations. Le Comité a examiné la situation en ce qui concerne les droits à l'importation, les réglementations en matière d'importation, les taxes sur la consommation de cacao ainsi que les programmes nationaux visant à accroître la production et la transformation de fèves de cacao.

Conformément à la demande faite par le Comité à sa réunion de mars 2007, le secrétariat avait rédigé un rapport sur les « Ressources cacaoyères dans les pays consommateurs » qui fournissait un aperçu général du volume et de la composition de la demande de fèves de cacao dans les pays consommateurs. Le rapport concluait que l'industrie chocolatière avait fait preuve d'une forte capacité à réagir à l'évolution des goûts des consommateurs.

Il est ressorti des débats au sein du Comité du marché à sa réunion de juin 2007 que des informations plus détaillées relatives aux transactions commerciales permettraient au secrétariat d'élaborer des statistiques plus fiables sur la production et l'exportation de cacao fin. Il a également été noté que les résultats du Projet INIAP/ICCO sur la différenciation entre cacao fin (« fine » ou « flavour ») et cacao ordinaire, récemment achevé, pourraient conduire à une détermination objective de la part du cacao fin dans la production et les exportations totales des pays producteurs de cacao.

Le Directeur exécutif a présenté au Comité du marché une étude actualisée portant sur l'impact des marchés à terme sur les cours des fèves de cacao. Il a indiqué qu'il fallait prendre garde de ne pas tirer de déductions définitives du rapport car le secrétariat n'avait pas accès à toutes les informations sur les marchés à terme. L'examen final de l'étude a eu lieu à la 11^{ème} réunion du Comité en septembre 2007. Les conclusions principales de l'étude étaient que les opérateurs non commerciaux n'accroissaient pas la volatilité des contrats à terme de cacao et que leur activité semblait avoir un effet stabilisant, et non pas déstabilisateur, sur le marché du cacao.

FILLER: In January 2007, the Intercontinental Exchange (ICE) acquired the New York Board of Trade (NYBOT), which is now known as "ICE Futures U.S.".

Le **Groupe de travail d'experts sur la qualité** a été créé en 1989 pour examiner les questions relatives à la qualité du cacao et est présidé par M. Tom Harrison. Lors de sa 18^{ème} réunion tenue en mars 2007, Mme Flavia Bernardini, de CAOBISCO, a informé le Comité de l'état de la situation quant à la décision de la Commission européenne d'établir des limites maximales de résidus (LMR) pour toutes les substances actives présentes dans les pesticides utilisés dans les cultures vivrières, y compris le cacao.

ECA/CAOBISCO avait recueilli des informations et établi une liste des pesticides dont il y avait lieu de penser qu'ils étaient utilisés dans le cacao. Aux fins de la préparation de la liste, l'ICCO avait communiqué des informations sur l'utilisation des pesticides dans les pays Membres de l'ICCO. Tous les pays producteurs s'étaient vu demander de fournir des informations relatives aux pesticides utilisés dans leur pays. La situation pour les cacaoculteurs étant devenue confuse, le secrétariat avait fait appel à un expert pour rédiger un manuel d'utilisation sans risques de pesticides (voir également le chapitre 4).

Un programme de recherche ECA/CAOBISCO/CABI sur les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) a révélé qu'une contamination par les HAP pourrait se produire lors du séchage des fèves de cacao sur le bitume en bordure des routes à circulation intense où elles entraient en contact direct avec la fumée et les gaz de combustion.

Lors de sa 19^{ème} réunion en juin 2007, le Groupe de travail a débattu du Projet sur la gestion de la filière cacao pour la qualité totale en Afrique. A la demande du Fonds commun pour les produits de base (FCPB), la proposition sur la Gestion de la filière avait été divisée en deux projets régionaux - un pour l'Afrique et l'autre pour l'Asie et l'Amérique latine. Les deux propositions étaient en attente de soumission au Comité consultatif du FCPB pendant qu'un cofinancement était recherché auprès de bailleurs de fonds potentiels.

Depuis sa création en septembre 1989, le **Groupe de travail d'experts sur les stocks** avait tenu 14 réunions, avec la participation active de représentants et d'analystes de pays producteurs de cacao, d'associations professionnelles, de transformateurs de cacao et de chocolatiers, y compris des représentants de pays non membres.

A la 15^{ème} réunion du Groupe de travail en décembre 2006, présidée par M. Philip Sigley, Président-Directeur général de *Federation of Cocoa Commerce Ltd*, le secrétariat a présenté un rapport sur l'Enquête annuelle sur les stocks de fèves de cacao. Cette enquête pour la date de recensement du 30 septembre 2006 a été une réussite, avec un taux de réponse de 91 % parmi un nombre total de 78 entrepôts situés en Allemagne, en Belgique, en Espagne, en Estonie, en France, en Irlande, en Italie, en Lettonie, aux Pays-Bas, en Pologne et au Royaume-Uni. Les résultats indiquaient que le total des stocks dans les entrepôts portuaires européens avait augmenté de 3,6 % pour atteindre 1,272 million de tonnes au 30 septembre 2006, en hausse de près de 45 000 tonnes par rapport à l'année précédente.

Le secrétariat a également présenté le document de séance EWG/S/15/CRP.2 qui contenait des informations statistiques sur le niveau des stocks mondiaux de fèves de cacao au 30 septembre 2006. Le Groupe a évalué le volume, l'emplacement et la composition des stocks mondiaux de fèves de cacao, tels qu'ils s'établissaient à la fin de l'année cacaoyère 2005/2006. Les résultats indiquaient que les stocks mondiaux de fèves de cacao totalisaient près de deux millions de tonnes au 30 septembre 2007, en hausse de 221 000 tonnes par rapport à l'année précédente.

Mme Pamela Thornton, représentante de la *Cocoa Merchants' Association of America* (CMAA) et négociante en cacao chez Armajaro, a brossé un aperçu général de la

situation concernant les stocks de fèves de cacao aux Etats-Unis et dans les pays producteurs de cacao ayant fourni ces stocks. A la fin de campagne 2005/2006, les entrepôts américains détenaient une quantité de fèves de cacao supérieure à la moyenne (environ 269 000 tonnes) qui représentait une augmentation de 36 % (72 000 tonnes) par rapport à 2004/2005. Tous les stocks américains étaient détenus dans des entrepôts agréés par le *New York Board of Trade* et situés à cinq points de livraison : le fleuve Delaware (Camden et Philadelphie), Hampton Roads (Norfolk), New York et les deux ports à Baltimore et Albany. Les ports situés sur le fleuve Delaware détenaient plus de 79 % du total des stocks américains de fèves de cacao, tels qu'ils s'établissaient à la fin de l'année cacaoyère 2005/2006.

Sur la base des informations chiffrées et anecdotiques, les stocks globaux des pays producteurs étaient en hausse en Malaisie et en Côte d'Ivoire, en baisse au Brésil et au Ghana et stables en Indonésie, par rapport à l'année précédente. Mme Thornton a signalé que les stocks dans les pays producteurs totalisaient 315 000 tonnes à la fin de la campagne 2005/2006.

Secrétariat

Le secrétariat de l'ICCO assiste le Conseil dans l'exécution des objectifs de l'Accord international de 2001 sur le cacao. Au 30 septembre 2007, il comptait treize membres dans la catégorie des administrateurs et fonctionnaires de rang supérieur et sept membres dans la catégorie des services généraux (voir **annexe II**).

Budget administratif et comptes pour 2006/2007

Lors de sa 74^{ème} session ordinaire tenue en septembre 2006, le Conseil a approuvé le budget administratif pour 2006/2007. Ce budget prévoyait des dépenses totales de 1 943 905 £ pour la période, devant être financées principalement par les contributions des Membres qui s'élevaient à 1 827 405 £, soit une contribution par voix de 913 £.

Les dépenses effectives durant l'exercice financier 2006/2007 étaient de 1 914 599 £, tandis que les recettes totales, provenant des contributions des Membres, des intérêts bancaires et de la vente des publications de l'ICCO, s'élevaient à 2 011 178 £, les comptes administratifs dégagant ainsi un excédent de 96 579 £.

L'actif net au 30 septembre 2007 avait progressé pour atteindre 2 400 720 £, comprenant 1 501 458 £ dans le Fonds de réserve spécial et 899 262 £ dans le Fonds de réserve.

Le bilan vérifié et le compte de recettes et dépenses figurent à l'**annexe III**.

Publications de l'ICCO

Documents

Les documents de réunion et les documents ED(MEM) publiés par le Directeur exécutif en anglais, espagnol, français et russe sont rédigés en interne et transmis aux représentants des pays Membres de l'ICCO, des pays observateurs et des

organisations observatrices. Un certain nombre de documents sont également publiés sur le site Internet de l'ICCO (www.ICCO.org).

Publications et études

L'Organisation assure la collecte, le traitement et la publication de statistiques sur toutes les questions ayant trait au cacao. De fait, son ***Bulletin trimestriel de statistiques du cacao*** est considéré comme la source de statistiques du cacao faisant le plus autorité dans le monde. L'une des principales sources d'information pour le ***Bulletin*** est constituée par les données communiquées par les pays Membres de l'ICCO. Le Bulletin fournit des informations statistiques sur le commerce des fèves de cacao, des produits de chocolat et du chocolat, par pays et par région. Il contient également des détails relatifs à la destination des exportations et à l'origine des importations pour les principaux pays exportateurs de cacao ainsi que des statistiques historiques sur le commerce et la consommation de cacao par pays et par région.

L'**Annuaire mondial du cacao** de l'ICCO est un important outil de référence qui contient des informations sur l'ensemble de l'industrie cacaoyère, fournissant plus de 4 000 dénominations sociales, adresses et coordonnées dans le monde entier. L'édition 2006/2007 de l'Annuaire mondial du cacao a été achevée et présentée aux Membres lors des réunions de l'ICCO tenues en juin 2007.

La Division économique et des statistiques publie le ***Bilan mensuel de la conjoncture cacaoyère*** qui fait rapport sur l'évolution des cours du cacao sur les marchés internationaux. Auparavant, le Bilan était présenté chaque trimestre aux Membres dans le format type d'un document de l'ICCO. Afin que les Membres puissent y accéder plus facilement, le Bilan est actuellement publié tous les mois sur le site Internet de l'ICCO, dans un style amélioré de présentation. Les Membres étudient régulièrement la situation actuelle du marché du cacao lors des réunions de l'ICCO, en s'appuyant sur les bilans mensuels. En outre, les bilans sont envoyés par courrier électronique à toutes les personnes figurant sur la liste de diffusion du secrétariat.

L'impact des marchés à terme sur les cours des fèves de cacao. Lors de la huitième réunion du Comité du marché tenue en septembre 2006, des préoccupations ont été exprimées quant aux variations des cours enregistrées en juillet 2006 sur le marché du cacao du LIFFE, notamment quant au fait que les transactions spéculatives ayant des effets de distorsion provoquaient un report du contrat à terme rapproché. Pour traiter cette question, le secrétariat a réalisé une étude visant à évaluer les effets des transactions spéculatives sur les niveaux et la volatilité des cours du cacao sur les marchés à terme. Les résultats ont démenti l'hypothèse selon laquelle les transactions spéculatives éloignaient les prix du cacao de leur valeur fondamentale et exacerbaient la volatilité.

Il convient de noter que l'enquête de l'ICCO a été réalisée en n'utilisant que les positions soumises à déclaration des spéculateurs qui sont enregistrées tous les mardis par la *Commodity Futures Trading Commission* des Etats-Unis et qu'elle n'a pas tenu compte de l'activité des spéculateurs au cours des autres séances de transaction durant la semaine. La *Commodity Futures Trading Commission* a refusé à l'ICCO un accès à des données de plus haute fréquence, craignant que la ventilation de l'intérêt en cours par type d'opérateurs sur une base quotidienne ne divulgue des

renseignements commerciaux et financiers privilégiés. Les résultats de l'enquête de l'ICCO sont dès lors à interpréter avec prudence.

S'agissant du déport sur le marché à terme de Londres en juillet 2006, il est devenu évident qu'un tel phénomène reflétait les craintes des opérateurs quant à une imminente « rupture de stock » de cacao dans les entrepôts du LIFFE. En effet, un nombre relativement élevé de livraisons de cacao avaient été évaluées comme ayant une qualité non conforme à la qualité livrable. Cependant, des fèves de cacao de meilleure qualité ayant expédiées de toute urgence à destination du LIFFE juste avant l'expiration du contrat, les acteurs du marché ont modifié en conséquence leurs perceptions sur la disponibilité des stocks. Il en est résulté un retour à la situation de report habituelle, les cours à une date ultérieure ayant été supérieurs aux prix au comptant.

Site Internet

Le **site Internet** de l'ICCO continue d'attirer un large éventail d'utilisateurs, comme en témoignent les demandes d'information quotidiennes, par l'intermédiaire de la rubrique FAQ, qui portent sur l'Organisation et ses travaux ainsi que sur l'industrie cacaoyère et chocolatière. Les données élaborées par la Section des statistiques et d'étude des marchés sur les prix quotidiens des fèves de cacao et les moyennes mensuelles des prix quotidiens suscitent un nombre considérable de consultations du site.

******(En 2007, l'ICCO a enregistré un nombre moyen de plus de 115 000 visites par mois sur son site Internet). (Also FILLER)

Parmi les améliorations apportées récemment au site Internet figure un partenariat en matière de contenu avec IGLOO, réseau de partage des connaissances ayant un répertoire en ligne comprenant plusieurs collections consacrées à la gouvernance, uniques en leur genre et constituées à partir d'informations recueillies auprès de centaines d'organisations partenaires dans le monde entier. Un lien vers le site www.igloo.org se trouve sur le site Internet de l'ICCO, sous « Library DB ». IGLOO a également placé un profil de l'ICCO sur son site Internet.

Réunions, ateliers et séminaires

Dans le cadre de la coopération et du dialogue continu avec les gouvernements, l'industrie et les organisations connexes, l'ICCO a accueilli et participé à un certain nombre de réunions au cours de la période couverte par le rapport :

L'ICCO au Royaume-Uni et à l'étranger

Octobre 2006

- Le Directeur exécutif a participé à la réunion du Comité du commerce et du développement de l'Organisation mondiale du commerce, tenue à Genève les 3 et 4 octobre. Il a présenté un exposé intitulé « L'économie cacaoyère mondiale: situation et défis à venir ».

- L'ICCO a été représentée par son Directeur des projets à la Table ronde régionale du FCPB sur le « Développement des produits de base en Afrique », tenue à Yaoundé du 16 au 22 octobre.
- Le Directeur exécutif a prononcé une intervention intitulée « *Gestion de la filière cacao pour la qualité totale* » lors du Sommet Eurochocolate 2006 qui a eu lieu à Pérouse du 18 au 22 octobre.

Novembre 2006

- Une délégation de la *Cocoa and Chocolate Association of Japan* a visité l'Organisation le 6 novembre pour débattre de la question des limites maximales de résidus (LMR) pour le cacao.
- Le Directeur de la Division économique et des statistiques a participé à l'Atelier final du *Projet pour l'amélioration de la commercialisation et du commerce du cacao dans les pays engagés dans un processus de libéralisation*, tenu les 2 et 3 novembre à Douala.
- Du 8 au 17 novembre, le Directeur exécutif et le Directeur de la Division économique et des statistiques ont effectué une visite à Abidjan pour discuter des activités de projets en cours avec des représentants du gouvernement ainsi qu'avec l'Autorité de Régulation du Café et du Cacao (ARCC), la Bourse du Café et du Cacao (BCC) et le Fonds de Développement et de Promotion des Activités des Producteurs de Café et de Cacao (FDPCC). Le Directeur exécutif s'est ensuite rendu au Ghana, accompagné du Statisticien associé, pour des discussions sur divers sujets avec le *Ghana Cocoa Board*, le *Cocoa Research Institute of Ghana* (CRIG) et Kuapa Kokoo.

Décembre 2006

- La 11^{ème} réunion de la Commission consultative sur l'économie cacaoyère mondiale, la 131^{ème} réunion du Comité exécutif, la 9^{ème} réunion du Comité de promotion et la 15^{ème} réunion du Groupe de travail d'experts sur les stocks se sont tenues à Londres du 4 au 6 décembre.
- Le 16 octobre, le Chef de la Division des statistiques et le Statisticien associé ont visité Eurostat à Luxembourg.

Janvier 2007

- Le Directeur exécutif, accompagné du Président du Groupe de travail d'experts sur la qualité et du Directeur de la Division économique et des statistiques, a assisté à la réunion du Comité consultatif du Fonds commun pour les produits de base, tenue à Amsterdam le 25 janvier, afin de présenter la *Proposition de projet sur les opérations de la gestion de la filière cacao dans les pays producteurs de cacao* et la *Proposition de projet à procédure rapide sur la Prévention et gestion de la propagation des nuisibles et des pathogènes du cacao*.
- Les 28 et 29 janvier, le Directeur exécutif a assisté à la Foire de la confiserie (Internationale Süßwarenmesse) de Cologne, en Allemagne, et au dîner organisé dans le cadre de cette manifestation annuelle.

Février 2007

- Le Directeur des projets s'est rendu en Malaisie et en Papouasie-Nouvelle-Guinée du 8 au 23 février 2007, en relation avec l'évaluation intermédiaire du Projet sur le matériel génétique II.

Mars 2007

- La 12^{ème} réunion de la Commission consultative sur l'économie cacaoyère mondiale, la 75^{ème} session ordinaire du Conseil international du cacao, la 132^{ème} réunion du Comité exécutif, la 9^{ème} réunion du Comité du marché, la 10^{ème} réunion du Comité de promotion et la 18^{ème} réunion du Groupe de travail d'experts sur la qualité se sont tenues à Kuala Lumpur du 12 au 17 mars. Le Directeur exécutif a assuré le service des réunions, avec le concours de membres du personnel de direction, d'administration et de soutien.
- Du 18 au 21 mars, le Directeur exécutif a rencontré des représentants du gouvernement et du secteur privé à Jakarta pour s'entretenir de l'adhésion éventuelle de l'Indonésie à l'ICCO.
- Le Directeur exécutif et le Directeur de la Division économique et des statistiques ont rencontré le Responsable principal des opérations du FCPB à Amsterdam pour discuter de divers projets en cours et de la tenue proposée de la 14^{ème} réunion du FCPB et des Organismes internationaux de produits (OIP) au siège de l'ICCO en avril.

Avril 2007

- La 14^{ème} réunion entre le FCPB et les Organismes internationaux de produits s'est tenue au siège de l'ICCO les 2 et 3 avril, afin de procéder à un échange de vues sur des questions d'intérêt mutuel et de coordonner les réponses à diverses évolutions et initiatives au niveau mondial.
- Le 12 avril, le Directeur de la Division économique et des statistiques et le Président du Groupe de travail d'experts sur la qualité ont participé à la réunion du Comité Cacao de CAOBISCO, tenue à Bruxelles, pour débattre du Projet sur la gestion de la filière cacao pour la qualité totale de l'ICCO.
- Du 16 au 20 avril, un Séminaire sur les modèles économétriques pour le cacao a été organisé par l'ICCO à son siège, à Londres, à l'intention d'experts des pays producteurs de cacao.

Mai 2007

- Au cours de la période allant du 22 avril au 13 mai, le Directeur exécutif s'est rendu au Brésil, au Venezuela et en République dominicaine pour des réunions avec des représentants du gouvernement et du secteur privé et pour des visites sur le terrain, afin de renforcer les relations entre ces pays et l'ICCO et d'accroître leur participation aux activités des projets.
- Le Directeur exécutif a rencontré des représentants de Rausch Chocolates à Berlin, le 17 mai, pour examiner l'évolution du marché du cacao d'origine spécifique et de haute qualité.
- Le Fonctionnaire chargé des projets et le Directeur des projets ont participé aux réunions de partenariat de la Fondation mondiale du cacao, tenues du 22 au 24 mai à Amsterdam.
- Du 21 au 25 mai, le Directeur de la Division économique et des statistiques et l'Econométricien ont rencontré des représentants du gouvernement à Abidjan pour discuter du *Projet sur la gestion des risques de prix*.

Juin 2007

- La 13^{ème} réunion de la Commission consultative sur l'économie cacaoyère mondiale, la 133^{ème} réunion du Comité exécutif, la 10^{ème} réunion du Comité du marché, la 11^{ème} réunion du Comité de promotion et la 19^{ème} réunion du Groupe de travail d'experts sur la qualité se sont tenues à Londres du 4 au 7 juin.
- Le Directeur exécutif a participé à la quatrième Conférence internationale sur le cacao d'Indonésie, tenue à Bali les 28 et 29 juin, et présenté un exposé intitulé « L'état de l'économie cacaoyère mondiale : Situation et Défis ».

Juillet 2007

- Le Directeur de la Division économique et des statistiques a participé à l'Atelier ICCO/CABI sur la prévention et gestion de la propagation mondiale des nuisibles et des pathogènes du cacao, tenu à Abidjan du 16 au 20 juillet.
- Le Directeur exécutif et le Directeur de la Division économique et des statistiques ont rencontré des représentants du gouvernement et du secteur privé en Côte d'Ivoire, du 20 au 24 juillet, afin de débattre de questions relatives à la relocalisation de l'Organisation et à la mise en œuvre de projets. Ils ont ensuite eu des réunions au Ghana, les 26 et 27 juillet, avec le *Ghana Cocoa Board* et le ministère des Finances, au sujet de la prochaine Table ronde à Accra.

Septembre 2007

- Le 5 septembre, le Directeur exécutif a eu une réunion avec le FCPB, à Amsterdam, et avec le ministère des Affaires étrangères et le ministère de l'Agriculture, de la Nature et de la Qualité alimentaire, à La Haye, pour débattre de questions relatives au financement de projets. Le 6 septembre, le Directeur exécutif s'est rendu à Bruxelles pour des discussions sur des questions liées au financement de projets avec le ministère des Affaires étrangères de la Belgique.
- La 14^{ème} réunion de la Commission consultative sur l'économie cacaoyère mondiale, la 76^{ème} session ordinaire du Conseil international du cacao, la 134^{ème} réunion du Comité exécutif, la 11^{ème} réunion du Comité du marché et la 12^{ème} réunion du Comité de promotion se sont tenues à Londres du 10 au 14 septembre.

Séminaires

Du 16 au 20 avril 2007, l'ICCO a organisé et accueilli un **Séminaire sur les modèles économétriques** pour le cacao à son Siège, à Londres. Le Séminaire s'adressait aux experts des pays producteurs et a rassemblé 18 participants venus du Brésil, du Cameroun, de Côte d'Ivoire, du Ghana, d'Indonésie, de Malaisie, du Nigeria et de Papouasie-Nouvelle-Guinée ainsi que deux participants de l'Alliance des pays producteurs de cacao (COPAL).

Le Séminaire avait pour but de souligner l'importance des modèles économétriques pour comprendre l'évolution historique du marché, prévoir l'évolution future du marché et évaluer les incidences sur l'économie cacaoyère de différentes options politiques en matière de production.

Le Séminaire a consisté en cinq sessions d'une journée sous forme d'exposés-débats et s'est articulé autour de cinq thèmes principaux : spécification des modèles, collecte des données, estimation, validation des modèles et application.

Les exposés présentés durant les sessions ont été suivis de débats exhaustifs entre les orateurs et les participants qui ont analysé les expériences sur le terrain dans les pays producteurs de cacao et examiné les insuffisances éventuelles et les mesures correctrices possibles.

Il a été convenu que des séminaires de ce type devraient être organisés au moins tous les deux ou trois ans afin de tenir les pays producteurs au courant des évolutions dans ce domaine et de renforcer et maintenir la capacité technique des experts dans les pays producteurs de cacao, tout en permettant au secrétariat d'adopter une approche cohérente du développement et de la mise à jour de son modèle économétrique pour le cacao.

Ateliers

L'économie cacaoyère mondiale continue de souffrir des pertes dues aux nuisibles et aux pathogènes du cacao qui ont décimé les récoltes et détruit les moyens de subsistance des agriculteurs. Un Atelier international sur la **Prévention et gestion de la propagation mondiale des nuisibles et des pathogènes du cacao** a été organisé par l'ICCO du 16 au 20 juillet 2007 à Abidjan, afin de présenter les résultats du Projet sur le balai de sorcière et d'examiner la situation en ce qui concerne les principaux nuisibles et pathogènes. Son objectif principal était d'établir un consensus sur l'approche et le contenu d'un projet d'envergure mondiale pour s'attaquer à la question de la propagation des nuisibles et des pathogènes. Les résultats de l'Atelier serviront de base pour un important projet mondial visant à prévenir et/ou réduire au minimum les pertes dues à la propagation des nuisibles et des pathogènes par l'établissement de systèmes d' « alerte précoce » et d' « action précoce ».

Principaux événements du calendrier cacaoyer 2006/2007

Principaux événements du calendrier cacaoyer 2006/2007		
3-4 octobre 2006	Réunion du Comité du commerce et du développement de l'Organisation mondiale du commerce	Genève
9-14 octobre 2006	15 ^{ème} Conférence internationale sur la recherche cacaoyère, organisée par la COPAL	San José, Costa Rica
16-22 octobre 2006	Table ronde régionale du FCPB sur le développement des produits de base en Afrique	Yaoundé
18-22 octobre	Festival Eurochocolate	Pérouse

2006		
2-3 novembre 2006	Atelier final du Projet pour l'amélioration de la commercialisation et du commerce du cacao dans les pays engagés dans un processus de libéralisation	Douala
4 décembre 2006	11 ^{ème} réunion de la Commission consultative sur l'économie cacaoyère mondiale	Londres
5-6 décembre 2006	131 ^{ème} réunion du Comité exécutif, 15 ^{ème} réunion du Groupe de travail d'experts sur les stocks et 9 ^{ème} réunion du Comité de promotion	Londres
25 janvier 2007	Réunion du Comité consultatif du FCPB	Amsterdam
28-29 janvier 2007	Foire de la confiserie de Cologne (Süsswarenmesse)	Cologne
12 mars 2007	12 ^{ème} réunion de la Commission consultative sur l'économie cacaoyère mondiale	Kuala Lumpur
13-17 mars 2007	75 ^{ème} session ordinaire du Conseil international du cacao, 132 ^{ème} réunion du Comité exécutif, 9 ^{ème} réunion du Comité du marché, 10 ^{ème} réunion du Comité de promotion et 18 ^{ème} réunion du Groupe de travail d'experts sur la qualité	Kuala Lumpur
2-3 avril 2007	14 ^{ème} réunion entre le Fonds commun pour les produits de base et les Organismes internationaux de produits, accueillie par l'ICCO	Londres
12 avril 2007	Réunion du Comité Cacao de CAOBISCO	Bruxelles
16-20 avril 2007	Séminaire sur les modèles économétriques, Siège de l'ICCO	Londres
22-24 mai 2007	Réunions de partenariat de la Fondation mondiale du cacao	Amsterdam
4 juin 2007	13 ^{ème} réunion de la Commission consultative sur l'économie cacaoyère mondiale	Londres
5-7 juin 2007	133 ^{ème} réunion du Comité exécutif, 10 ^{ème} réunion du Comité du marché, 11 ^{ème} réunion du Comité de promotion et 19 ^{ème} réunion du Groupe de travail d'experts sur la qualité	Londres
28-29 juin 2007	Quatrième Conférence internationale sur le cacao d'Indonésie	Bali
16-20 juillet 2007	Atelier sur la prévention et gestion de la propagation mondiale des nuisibles et des pathogènes du cacao	Abidjan
5-7 septembre 2007	Foire Sweets China 2007, parrainée par l'ISM	Shanghai
10 septembre 2007	14 ^{ème} réunion de la Commission consultative sur l'économie cacaoyère mondiale	Londres
11-14	76 ^{ème} session ordinaire du Conseil international du	Londres

septembre 2007	cacao, 134 ^{ème} réunion du Comité exécutif, 11 ^{ème} réunion du Comité du marché et 12 ^{ème} réunion du Comité de promotion	
27-30 septembre 2007	ECA Concoction III organisé par l'Association européenne du cacao	Berlin

|

3. Le marché mondial du cacao

Production

La production mondiale de fèves de cacao a diminué de près de 9 % par rapport à la campagne précédente pour s'établir à 3,4 millions de tonnes en 2006/2007, en raison principalement des conditions climatiques défavorables dans de nombreuses régions productrices de cacao. L'Afrique occidentale, qui est la principale région productrice de cacao, a été touchée par un fort harmattan et le temps sec qu'il apporte, lequel a duré de la fin de 2006 à février 2007, a eu un impact négatif marqué sur la production. En Asie et en Amérique latine, des conditions climatiques liées à *El Niño* sont apparues en septembre 2006 et ont duré jusqu'au début de 2007.

La production de cacao dans les deux principaux pays producteurs a été gravement touchée en 2006/2007. La production au Ghana est tombée à 614 000 tonnes, en baisse de 17 % par rapport à la campagne précédente, en raison essentiellement d'une récolte intermédiaire très médiocre. En Côte d'Ivoire, la production de cacao a atteint 1 292 000 tonnes, en baisse de 116 000 tonnes par rapport à la campagne précédente. Comme au Ghana, la seconde récolte de la campagne a été très décevante car les cacaoyers ne se sont pas remis du faible taux d'humidité du sol et de l'absence de précipitations ayant duré jusqu'en février 2007, ce qui a provoqué le flétrissement d'un grand nombre de jeunes cabosses.

La vue d'ensemble statistique pour la récolte intermédiaire en Côte d'Ivoire aurait pu être plus mauvaise. De fait, la récolte principale 2007/2008 a connu un démarrage précoce et vigoureux à la fin août - près de 100 000 tonnes de fèves de cacao ont atteint les ports ivoiriens en septembre 2007. Ces fèves de cacao ont été statistiquement incluses dans la récolte intermédiaire 2006/2007 et ont donc amélioré les chiffres de production de la campagne cacaoyère 2006/2007, alors qu'en réalité elles faisaient partie de la récolte principale 2007/2008.

Consommation

La consommation de cacao, mesurée sur la base des broyages de fèves de cacao, a augmenté de 2,5 % par rapport à la campagne précédente pour atteindre 3 608 000 tonnes en 2006/2007. Malgré un ralentissement relatif durant cette campagne, le marché du cacao s'est caractérisé au cours des cinq dernières années par la fermeté de la demande de cacao, qui a progressé de 3,8 % *par an* (sur la base d'une moyenne triennale mobile). Cette croissance a été étayée par une forte demande de beurre de cacao pour reconstituer les stocks ainsi que par l'augmentation de la consommation de chocolat sur les marchés émergents et nouvellement industrialisés et par une modification des comportements de consommation sur les marchés matures, privilégiant les produits de chocolat à teneur en cacao plus élevée.

Au niveau régional, les évolutions ont été hétérogènes en 2006/2007, les broyages étant passés à 1 540 000 tonnes en Europe, en hausse d'environ 6 %, et à 514 000 tonnes en Afrique. Simultanément, ils sont restés à peu près au même niveau, à 699 000 tonnes, en Asie et en Océanie et ont diminué de 3 % dans les Amériques pour s'établir à 853 000 tonnes. Les transformateurs établis en Allemagne et au Ghana ont contribué pour près de moitié à l'augmentation des broyages mondiaux, ce qui a reflété l'accroissement des capacités dans ces pays.

Les Pays-Bas et les Etats-Unis sont restés les principaux pays transformateurs de cacao, avec des broyages de plus de 400 000 tonnes chacun durant l'année.

Stocks

La campagne cacaoyère 2006/2007 a connu un important déficit de la production, estimé à 242 000 tonnes. Le total des stocks mondiaux de fèves de cacao à la fin de l'année était donc tombé à 1,6 million de tonnes, soit l'équivalent de 44 % des broyages annuels estimés en 2006/2007.

Prix

Les prix internationaux moyens du cacao, calculés selon le prix quotidien de l'ICCO, ont augmenté de 19 % en 2006/2007 par rapport à l'année cacaoyère précédente pour atteindre 1 854 \$EU la tonne. Cette évolution du marché a été imputable pour l'essentiel à l'important déficit de la production lors de la campagne cacaoyère 2006/2007. Parmi les autres facteurs ayant contribué à la hausse figuraient la position sur les marchés à terme des transformateurs de cacao et des chocolatiers, qui avaient une couverture des prix fixes à terme inférieure à la moyenne, et l'affaiblissement du dollar américain par rapport aux autres principales monnaies.

Le niveau de prix le plus élevé de la campagne a été enregistré le 6 juillet 2007, date à laquelle les cours ont atteint 1 140 £ sur le marché à terme de Londres et 2 144 \$EU à New York, leurs niveaux les plus élevés depuis 2003. Cependant, la forte hausse des cours enregistrés a provoqué une certaine nervosité parmi les acteurs du marché et, sous l'effet de ces cours relativement élevés, les marchés ont été vulnérables à la prise de bénéfices. Pendant la deuxième semaine de juillet, les marchés à terme du cacao ont connu un fort ajustement et, après une reprise de courte durée, les marchés ont de nouveau reculé jusqu'à la quatrième semaine d'août.

La chute des cours n'était pas attribuée à des nouvelles baissières particulières concernant la situation fondamentale de l'offre et de la demande de cacao, mais pourrait avoir été liée aux inquiétudes suscitées sur les marchés financiers par la crise du marché américain des prêts hypothécaires « subprimes ». Il se pourrait que cela ait incité les fonds à réduire leurs investissements en cacao pour couvrir les pertes sur les marchés boursiers. Cependant, il est probable que le marché américain des « subprimes » n'ait été qu'un catalyseur, accélérant et exacerbant un ajustement

à la baisse escompté à cette époque de l'année sur le marché du cacao. De fait, les cours à terme du cacao avaient augmenté de plus de 30 % à Londres et de plus de 40 % à New York entre le commencement de la campagne 2006/2007 et le début juillet.

De la dernière semaine d'août jusqu'à la fin de la campagne 2006/2007, les cours du cacao sur les marchés à terme ont progressé, du fait des préoccupations quant à l'impact sur la production de la propagation de la pourriture brune dans certaines régions de la Côte d'Ivoire, du Ghana et, dans une moindre mesure, du Nigeria.

4. Relever les défis auxquels est confrontée l'économie cacaoyère mondiale

D'importantes tendances nouvelles sont apparues dans l'économie cacaoyère mondiale ces dernières années, alors qu'un grave problème, déjà ancien, a continué de persister. Les nouvelles tendances se rapportent aux évolutions de la demande de chocolat, qui sont parfois spectaculaires, tandis que le problème persistant est celui de la pauvreté extrême de nombreux cacaoculteurs. Ensemble, ils constituent les deux principaux défis auxquels est confrontée l'économie cacaoyère mondiale : répondre aux exigences changeantes des consommateurs et accroître considérablement les revenus des cacaoculteurs pauvres.

Répondre aux exigences nouvelles des consommateurs

Au cours des deux ou trois dernières années, certaines tendances antérieures ayant une influence sur la composition de la demande de chocolat se sont affermies. Récemment, on a assisté à un déplacement assez spectaculaire du chocolat à faible teneur en cacao vers le chocolat à teneur plus élevée en cacao, ce qui a provoqué une forte progression de la consommation de chocolat noir. Ce changement s'est produit, en particulier, sur les marchés matures d'Europe et d'Amérique du Nord. Cette évolution de la demande a contribué à une augmentation rapide et sans précédent des broyages mondiaux de fèves de cacao au cours des cinq années écoulées.

Les changements observés au niveau de la demande ne sont pas limités à une demande accrue de chocolat de qualité physique (plus) élevée. La demande de chocolat répondant aux normes de durabilité sociales, éthiques, environnementales, alimentaires et/ou économiques a continué d'augmenter à un rythme très rapide. Ce phénomène se manifeste dans la progression rapide de la demande de cacao issu du commerce équitable, biologique et d'origine spécifique. Dans une mesure toujours croissante, les consommateurs non seulement désirent un chocolat de qualité physique élevée, mais aussi veulent être certains que le cacao, à partir duquel le chocolat est fabriqué, a procuré de meilleurs revenus aux agriculteurs et a été produit d'une manière socialement acceptable, sans nuire à l'environnement.

La tâche, pour les producteurs de cacao comme pour les chocolatiers, consiste à relever les défis que représente cette évolution de la demande. Les agriculteurs et les fabricants doivent adopter une attitude proactive en vue de répondre aux exigences des consommateurs, au bénéfice de toutes les parties prenantes du secteur. Les autorités des pays producteurs doivent travailler en collaboration avec les agriculteurs pour produire les fèves de haute qualité exigées par les consommateurs, tandis que les chocolatiers doivent coopérer plus étroitement avec les producteurs de fèves de cacao pour répondre aux exigences des consommateurs en matière de qualité non physique et pour mieux anticiper les changements futurs dans la structure de la demande.

Améliorer les revenus des agriculteurs

Environ 90 à 95 % de l'ensemble du cacao est produit par de petits agriculteurs. La taille typique d'une exploitation est de quelque trois hectares, une proportion très importante des exploitations ayant une taille comprise entre deux et cinq hectares. Dans la plupart, voire la quasi-totalité, de ces exploitations, la production par hectare (rendement) est faible ou très faible et, dans la plupart des cas, les rendements ont stagné dans le temps.

Dans la plupart des pays, exception faite principalement de la Malaisie, des rendements d'environ 600 kg de fèves de cacao séchées par hectare sont considérés comme assez satisfaisants. Cependant, pour de nombreuses exploitations cacaoyères, le rendement annuel se situe à un niveau d'environ 500 kg/ha ou plus bas. Cette situation implique que, en tenant compte des revenus supplémentaires provenant de la production vivrière et d'autres sources, la plupart des cacaoculteurs ne dégagent pas un revenu décent. De fait, le secrétariat de l'ICCO estime qu'au cours de la décennie écoulée, le revenu par personne de la majorité des familles vivant de la cacaoculture s'est situé en dessous du seuil officiel de pauvreté, fixé par les Nations unies à 2 \$EU par habitant et par jour.

Cet important défi doit être relevé en accroissant la productivité des exploitations et en améliorant l'efficacité de la filière entre l'agriculteur et le port d'exportation. Cela doit être entrepris, tout en évitant une surproduction - par une diversification -, afin d'empêcher une baisse des prix résultant d'une productivité plus élevée. Et surtout, il est essentiel que l'accroissement des revenus des cacaoculteurs provienne d'une productivité accrue. Heureusement, la productivité peut être considérablement améliorée en introduisant les « meilleures pratiques connues » dans la cacaoculture. Les technologies sont connues. Ce qui est nécessaire, c'est que les agriculteurs aient les connaissances, les moyens et les incitations requis pour les appliquer.

Œuvrer pour une économie cacaoyère mondiale durable

L'actuel Accord international sur le cacao, qui est entré en vigueur le 1^{er} octobre 2003, donne à l'ICCO un mandat explicite dans le domaine de la durabilité. L'article 39 de l'Accord encourage ses Membres à accorder l'attention voulue au développement d'une économie cacaoyère durable. Dans cette optique, l'ICCO a adopté la définition de la durabilité proposée par la Commission Brundtland, qui a décrit le développement durable comme un « *développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la possibilité pour les générations futures de satisfaire les leurs* ».

Le nouvel Accord international sur le cacao a également établi une Commission consultative sur l'économie cacaoyère mondiale, composée de représentants du secteur privé, qui a pour mission de servir d'enceinte de discussion pour les questions ayant trait à la durabilité de l'économie cacaoyère mondiale et de fournir des conseils sur ces questions au Conseil. Etant donné qu'ils sont étroitement engagés dans le secteur, ces représentants sont en mesure de tirer parti de leurs compétences lors des réunions de la Commission. Ils participent activement en examinant les questions pertinentes et en formulant des recommandations au Conseil de l'ICCO en vue d'apporter des avantages au secteur cacaoyer.

A la suite de ses réunions de décembre 2006 et de mars 2007, la Commission consultative a achevé la rédaction d'un document intitulé « Economie cacaoyère durable : une approche globale et participative ». Ce document devait servir de référence et de point de départ de discussions en vue de la Table ronde sur une économie cacaoyère durable dont l'organisation était projetée. Il a été convenu que le concept de durabilité dans le domaine du cacao devait prendre en considération les piliers économique, social et environnemental du développement durable et que cette approche globale permettrait de progresser sur la voie d'une économie cacaoyère durable. Le document a défini les objectifs généraux suivants pour une économie cacaoyère mondiale durable :

- accroître les revenus des familles vivant de la cacaoculture en améliorant l'efficacité et en modernisant la production de cacao, en accroissant la demande de cacao par l'expansion des marchés du cacao et des produits de chocolat et en assurant la diversification du secteur cacaoyer dans les pays producteurs (pilier économique) ;
- veiller à ce que les pratiques utilisées pour la production et la transformation du cacao de même que pour la fabrication des produits de cacao et de chocolat soient compatibles avec la protection de l'environnement (pilier environnemental) ; et
- améliorer la situation sociale de toutes les personnes engagées dans la production de cacao et de celles qui sont engagées dans la transformation du cacao et la production de chocolat, en renforçant la responsabilité et l'engagement des entreprises (pilier social).

La concrétisation d'une durabilité économique a été considérée comme une condition préalable à une durabilité sociale et environnementale. L'accroissement des revenus des agriculteurs a donc été le premier défi auquel s'attaquerait la Commission.

En raison de ces défis, il a été jugé essentiel que tous les acteurs de la filière cacao travaillent de concert pour en améliorer l'efficacité en ce qui concerne l'offre de cacao et de produits à base de cacao « durables ». Afin de répondre à ces exigences de durabilité du cacao, on s'attendait à ce qu'un processus multi-intervenants conduise à l'élaboration de lignes directrices par le biais de consultations transparentes dans le cadre desquelles des normes minimales seraient érigées en critères de référence. Ces critères pourraient être fixés en tant qu'objectifs initiaux et des progrès soutenus devraient être réalisés afin de dépasser ces normes dans le temps, en utilisant une méthode de mesure convenue ou des indicateurs de durabilité. Ce processus pourrait ensuite aboutir à une vérification ou une certification indépendante afin d'assurer sa crédibilité et une plus large acceptation.

Compte tenu des caractéristiques de l'économie cacaoyère mondiale, la Commission a analysé les causes de la non-durabilité actuelle de l'économie cacaoyère, défini les objectifs en matière de durabilité, identifié les activités nécessaires pour parvenir à une durabilité économique, environnementale et sociale, proposé des indicateurs potentiels pour mesurer les progrès sur la voie de la durabilité et souligné les avantages de la durabilité. Elle a également proposé un modèle pour améliorer la durabilité de l'économie cacaoyère mondiale, lequel comporte quatre étapes spécifiques : collecte de données ; communication des données ; mise en œuvre d'activités visant à atteindre les objectifs de durabilité ; et validation des progrès.

La Commission a également examiné la question de la recherche d'un consensus sur les façons de parvenir à une économie cacaoyère mondiale durable et a marqué son accord sur l'organisation d'une table ronde réunissant toutes les principales parties prenantes. Il a été convenu que la Table ronde sur une économie cacaoyère durable, dont la tenue était proposée, se tiendrait du 3 au 6 octobre 2007 à Accra, au Ghana. La manifestation serait accueillie par le *Ghana Cocoa Board*, avec un soutien financier accordé par le ministère de l'Agriculture, de la Nature et de la Qualité alimentaire des Pays-Bas et par le *Ghana Cocoa Board*. La Table ronde rassemblerait des représentants des cacaoculteurs, des gérants de coopératives, des exportateurs, des négociants, des transformateurs, des fabricants, des représentants de gouvernements, des organismes bailleurs de fonds, des institutions financières ainsi que des organisations non gouvernementales et autres organisations privées actives dans les filières cacao et chocolat.

Consommation de chocolat de qualité supérieure

La marché du cacao et du chocolat connaît une évolution dynamique en ce qui concerne la nature de la demande de chocolat. Les tendances privilégiant les produits de chocolat de qualité supérieure ont engendré non seulement de nouveaux défis, mais aussi des possibilités pour tous les acteurs du secteur.

Jusqu'à une date récente, l'opinion générale était que la consommation de chocolat en Europe et aux Etats-Unis commencerait à stagner étant donné que ces principaux marchés du chocolat étaient près d'atteindre la saturation. Cependant, les comportements de consommation sur ces marchés matures ont récemment fait l'objet d'un changement significatif, du fait de l'attrait croissant du chocolat de qualité supérieure, y compris le chocolat biologique, issu du commerce équitable, d'origine spécifique et à teneur réduite en sucre ainsi que le chocolat noir et à teneur élevée en cacao. De fait, le marché de la confiserie s'est caractérisé de plus en plus par une adaptation aux exigences des consommateurs en termes de goût, de commodité et de santé ainsi que de produits respectant des critères éthiques et environnementaux.

Le développement de nouveaux produits et les « aliments fonctionnels » contenant des ingrédients sains (aliments qui ont des bienfaits pour la santé au-delà de leurs fonctions nutritionnelles de base) ont joué un rôle important dans l'expansion du marché de la confiserie. Ces dernières années, un nombre croissant de recherches a été effectué sur les propriétés du cacao et du chocolat en matière de santé et de nutrition. Les résultats indiquent que les flavonoïdes du cacao pourraient réduire l'oxydation des lipoprotéines de faible densité (LDL ou « mauvais » cholestérol), aidant ainsi à prévenir les maladies cardiovasculaires. En outre, il a été prouvé que la teneur élevée en antioxydants du cacao réduisait le risque de cancer. La demande de chocolat noir et à teneur élevée en cacao, en particulier, a fortement progressé en réaction à ces constatations positives.

L'industrie chocolatière a fait preuve d'une forte capacité à relever ces défis et à tirer parti des nouvelles possibilités résultant de l'évolution de la demande des consommateurs. Les entreprises traditionnellement renommées pour leurs produits de chocolat au lait ont introduit de nouveaux produits de chocolat noir et à teneur élevée en cacao. D'après *Datamonitor*, 33 % de l'ensemble des confiseries au chocolat lancées en 2006 se composait de produits de chocolat noir. Les données publiées par

ACNielsen ont mis en évidence un accroissement des ventes de chocolat noir aux Etats-Unis s'élevant à 9 % par an en moyenne entre 2001 et 2005, tandis que les ventes de chocolat noir à teneur élevée en cacao avaient progressé de 24 % pendant la même période. Selon les estimations, le marché mondial du chocolat noir représente maintenant entre 5 % et 10 % de l'ensemble du marché des tablettes de chocolat (les autres étant les tablettes de chocolat de ménage au lait, blanc et fourré), avec une part plus élevée en Europe continentale qu'aux Etats-Unis et au Royaume-Uni. De même, les marchés du chocolat certifié biologique et issu du commerce équitable ont connu un grand essor, enregistrant des taux de croissance à deux chiffres.

L'augmentation de la demande de chocolat de qualité supérieure a eu un impact significatif sur la demande de fèves de cacao en termes de quantité et de qualité. Bien que l'industrie chocolatière ait réagi proactivement à cette évolution, la nécessité, pour les producteurs de cacao, de disposer de plus amples informations sur cette question a été mise en lumière. Ces informations permettraient aux pays producteurs de cacao de disposer d'une meilleure base pour l'élaboration et la mise en œuvre de politiques et de programmes concernant la production cacaoyère. L'un des principaux défis que doivent relever les pays producteurs, afin d'accroître les revenus qu'ils tirent du cacao, est de s'adapter à l'évolution de la demande des consommateurs.

Depuis sa création en 1973, l'ICCO s'est tenue au courant des nouvelles questions qui ont une incidence sur le développement du marché du cacao, et en particulier sur le niveau de vie et les revenus des cacaoculteurs. En juin 2007, le Comité du marché de l'ICCO a examiné une étude sur la situation de la demande de produits de cacao et de chocolat préparée par le secrétariat, laquelle montrait l'incidence directe sur la composition de la demande de cacao, en termes de quantité et de qualité.

L'étude a révélé, entre autres, que l'augmentation de la consommation de chocolat noir influençait le marché du cacao de deux façons :

- en accroissant la demande de cacao parce que le chocolat noir a une teneur plus élevée en cacao que les autres tablettes de chocolat ;
- en accroissant la demande de fèves de cacao donnant une pâte de qualité plus élevée par rapport aux fèves destinées à être transformées par pressage en beurre et en poudre. La pâte de cacao est la principale matière première utilisée dans la fabrication du chocolat et joue un rôle prépondérant dans la détermination de la saveur finale du chocolat. Une pâte de cacao de qualité supérieure est un facteur critique quant à la production de chocolat de qualité. Il convient également de noter que les recettes utilisées par les chocolatiers pour la fabrication de chocolat noir à teneur élevée en cacao incorporent généralement une proportion importante de cacao fin (« fine » ou « flavour »).

Ces changements de comportement concernant la consommation de chocolat ont entraîné une segmentation croissante du marché du cacao en fonction de l'origine des fèves de cacao. Il s'ensuit que les agriculteurs produisant des fèves très demandées, comme le cacao fin (« fine » ou « flavour ») et biologique, ont bénéficié de prix considérablement plus élevés ces dernières années.

Actuellement, les 14 pays suivants sont reconnus par le Conseil international du cacao comme des exportateurs de cacao fin (« fine » ou « flavour ») : Colombie, Costa Rica,

Dominique, Equateur, Grenade, Indonésie, Jamaïque, Madagascar, Papouasie-Nouvelle-Guinée, Pérou, Sainte-Lucie, Sao Tomé-et-Principe, Trinité-et-Tobago et Venezuela.

A la fin de l'année cacaoyère 2006/2007, l'ICCO a effectué des travaux préparatoires en vue d'une réunion du Panel *ad hoc* sur le cacao fin (« fine » ou « flavour »), composé d'experts en matière de production et de commercialisation du cacao fin, qui se tiendrait à Londres en janvier 2008. La réunion du Panel aurait pour but d'examiner et d'évaluer les proportions des exportations de cacao fin attribuées aux pays producteurs. Le secrétariat poursuivra ses analyses périodiques de la situation et des perspectives du marché des cacaos de niche, spéciaux et de qualité supérieure.

ANNEXE
Tablettes de chocolat noir - part du marché par pays

Estimated share of the retail values of dark chocolate tablets in total tablet retail values, 2006	
<i>Plus de 20 %</i>	
	Autriche Belgique Espagne Finlande France Italie Pays-Bas Portugal Suisse
<i>Entre 10 % et 20 %</i>	
	Allemagne Grèce Norvège Suède
<i>Moins de 10 %</i>	
	Danemark Etats-Unis Irlande Royaume-Uni

Gestion de la filière cacao pour la qualité totale

La filière cacao couvre un large éventail d'activités et de services requis à toutes les étapes qui se situent entre le point de production des fèves de cacao par les agriculteurs jusqu'à leur utilisation finale par les consommateurs. C'est la raison pour laquelle le fonctionnement efficient et efficace de la filière constitue une étape importante dans l'optique d'une économie cacaoyère durable. Cependant, la libéralisation et la privatisation des marchés du cacao dans les années 80 et 90 ont eu des répercussions très perturbatrices sur l'efficacité et l'efficacé des filières cacao dans les pays producteurs. Il en est résulté une baisse de la qualité des fèves de cacao produites, du fait de la réduction très nette et, dans certains cas, de la suppression de l'intervention directe des organismes publics dans les opérations matérielles de la filière cacao.

En 1998, l'Association des industries de la chocolaterie, de la biscuiterie et de la confiserie de l'Union européenne (CAOBISCO) a exprimé ses vives préoccupations au sujet de la qualité physique des fèves de cacao fournies à l'industrie. L'Association avait constaté que les agriculteurs n'effectuaient pas systématiquement leurs opérations de récolte, de fermentation et de séchage des fèves de cacao en conformité avec les pratiques recommandées. Cela était dû au manque de connaissance des agriculteurs quant aux meilleures pratiques agronomiques connues et, en particulier, à l'inefficacité des filières dans les pays producteurs. Des cacaos très différents en termes de qualité et de taille des fèves étaient souvent mélangés jusqu'aux limites autorisées par les contrats. Les problèmes étaient en partie attribués au manque de critères de qualité clairement établis et de méthodes de mesure de ces critères dans les pays producteurs. Par conséquent, CAOBIISCO avait défini des critères de qualité pour les fèves de cacao afin que les membres de l'Association produisent du chocolat de qualité nécessaire pour satisfaire non seulement les goûts actuels des consommateurs, mais aussi aux modifications de la législation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Les critères de qualité physique établis par CAOBIISCO ont constitué la base de la mise en œuvre d'un « Projet pilote » de l'ICCO en Côte d'Ivoire. Les activités du projet ont commencé en 2001 dans le but de développer un modèle de filière cacao qui répondrait aux critères de qualité de CAOBIISCO. En 2003, les critères de qualité initialement établis par CAOBIISCO ont été étendus pour englober des aspects non physiques tels que la sécurité alimentaire, les considérations éthiques (y compris l'absence de travail forcé des enfants dans la production de cacao) et les méthodes de production respectueuses de l'environnement. C'est ainsi que le concept de « qualité totale » a vu le jour.

Une fois le concept de « qualité totale » développé, une question clé s'est posée quant à la façon de modifier le système d'approvisionnement existant afin de garantir le respect de ces critères de « qualité totale » tout au long de la filière. Pour ce faire, il était essentiel que le cacao conserve son intégrité dans la filière et soit traçable jusqu'à sa source, afin d'assurer la crédibilité des critères de « qualité totale ». A cet effet, un système simple de traçabilité à partir de la coopérative a été conçu. La coopérative procéderait à la collecte du cacao dans les exploitations situées dans les « villages du projet ». Lors de la collecte du cacao, la coopérative séparerait le cacao des agriculteurs participants des autres cacaos produits dans la région. Dans l'entrepôt de la coopérative, le cacao serait soumis à un contrôle de la qualité physique pour s'assurer de sa conformité avec les normes de qualité du projet. A condition de satisfaire à ces critères, le cacao serait emballé dans des sacs qui seraient fermés, scellés et étiquetés. Il serait ensuite transporté jusqu'au port où il subirait de nouveau un contrôle de qualité avant d'être expédié. Ce système garantissait à la fois la traçabilité totale et l'intégrité totale du cacao entre la coopérative et son expédition du port maritime jusqu'à l'acheteur du cacao à l'étranger.

Ce système a été testé en Côte d'Ivoire entre les années cacaoyères 2003/2004 et 2006/2007. Le principal enseignement tiré des opérations pilotes était que le système amélioré fonctionnait de façon efficace, bien que nécessitant des améliorations supplémentaires. Les opérations ont également montré que les agriculteurs étaient, dans les conditions d'exécution du projet, désireux et capables de produire un cacao

conforme à des normes de qualité physique élevées. Le système empêchait toute atteinte à l'intégrité du cacao entre l'entrepôt de la coopérative et le port maritime, éliminant ainsi la pratique consistant à mélanger le cacao de mauvaise qualité avec le cacao de bonne qualité. Grâce à la traçabilité totale, il a permis une introduction pertinente d'aspects qualitatifs qui vont au-delà de la qualité physique du cacao et, partant, d'arriver à la « qualité totale » au sein de la filière cacao. Le système a également conduit à une efficacité accrue de la filière, avec des économies s'élevant au moins à 30 \$EU la tonne et susceptibles d'être considérablement plus élevées. En outre, tous les intermédiaires au sein de la filière ont été éliminés, ce qui a entraîné des avantages supplémentaires pour les agriculteurs et leurs coopératives.

Les opérations pilotes en Côte d'Ivoire ayant été menées avec succès, des travaux ont été entrepris afin d'accroître la portée et l'étendue géographique du projet exécuté en Côte d'Ivoire, de manière à l'introduire dans d'autres pays. Il a été reconnu que l'établissement, à l'échelon mondial, d'un mécanisme de chaîne cacaoyère durable pour le cacao conforme aux critères de « qualité totale », traçable et produit et commercialisé de façon efficace assurerait une plus-value aux agriculteurs et aux coopératives respectant les critères. Cela encouragerait les agriculteurs ne participant pas au projet dans les pays concernés à adopter des pratiques de « qualité totale » et inciterait d'autres entreprises de l'industrie chocolatière à récompenser la production de cacao conforme aux critères de « qualité totale » et traçable.

A cet effet, l'ICCO a mis au point un programme sur la Gestion de la filière cacao intégrant différents éléments ainsi qu'une approche pragmatique visant à accroître l'efficacité et l'efficacité de la filière. Le programme est également conforme à l'un des domaines prioritaires convenus avec le Fonds commun pour les produits de base (FCPB) pour le financement de projets. Les principes directeurs du programme sont : des retombées économiques réciproques pour tous les acteurs de la chaîne ; des normes de « qualité totale » claires et communicables ; un rôle beaucoup plus actif des coopératives agricoles ; et l'établissement de partenariats commerciaux au sein de la filière cacao. Parallèlement, l'ICCO a tenu des consultations avec le Fonds commun pour les produits de base, la Bill and Melinda Gates Foundation et d'autres parties prenantes en vue d'élaborer et de mettre en œuvre un ou plusieurs projets de ce type.

Programme d'action sur les résidus de pesticides

L'évolution de l'agriculture moderne a permis aux consommateurs d'avoir accès à un approvisionnement abondant en denrées alimentaires, à des prix raisonnables. Cela a été accompli en recourant à divers moyens, dont l'emploi de produits agrochimiques tels que les engrais et les pesticides. Cependant, les composés chimiques utilisés comme pesticides pour éliminer les plantes adventices, les insectes et autres ravageurs des cultures ont souvent des effets nocifs sur les êtres humains, la faune et la flore sauvages et l'environnement. Ces dernières années, la sécurité des aliments est devenue l'un des plus grands sujets de préoccupation des consommateurs. La vente et l'utilisation de ces composés sont donc réglementées afin de réduire au minimum les teneurs en résidus de pesticides détectées dans les denrées alimentaires. Ces teneurs sont dites « limites maximales de résidus » (LMR). Les LMR sont définies comme la concentration maximale de résidus de pesticides autorisée dans ou sur les

denrées alimentaires, après une utilisation des pesticides conforme aux bonnes pratiques agricoles (BPA).

Jusqu'en 2005, les procédures dans la Communauté européenne (CE) autorisaient les Etats membres à fixer et à maintenir des LMR nationales telles qu'appliquées aux cultures produites à l'intérieur de l'UE. Cependant, en février 2005, l'Union européenne a introduit une nouvelle législation harmonisée sur les limites maximales applicables aux résidus de pesticides. Pour la première fois, la législation (règlement (CE) n° 396/2005) s'applique aux aliments importés, y compris aux fèves de cacao, ainsi qu'aux produits nationaux. Elle a été adoptée par le Conseil de l'Union européenne et devrait prendre effet au début de 2008. En vertu de cette législation, des tolérances seront fixées pour les pesticides qui n'ont pas été approuvés pour une utilisation dans l'UE ou pour les cas où les BPA diffèreraient de celles qui sont établies dans l'UE. Une législation similaire sur les LMR a été introduite au Japon en mai 2006.

Jusqu'à l'entrée en vigueur de la nouvelle législation, des LMR communautaires provisoires seront établies et fondées sur les LMR nationales existantes des Etats membres de l'UE et/ou les LMR du Codex. Les importations dans l'UE seront donc comparées à cette liste provisoire. Lorsqu'il n'existe pas de LMR nationales ou du Codex, la LMR communautaire sera fixée à la limite de détermination (LD), à savoir 0,01 mg/kg - en réalité une tolérance zéro. Cela signifie que les pesticides utilisés sur les produits destinés à l'UE doivent être approuvés par l'UE, faute de quoi ils pourraient être rejetés au point d'entrée. La perspective d'une telle situation a suscité des préoccupations dans le secteur cacaoyer en raison des perturbations qu'elle pourrait provoquer dans le commerce du cacao.

Sur cette toile de fond, le Comité exécutif de l'ICCO a adopté un Programme d'action sur les pesticides lors de sa réunion en septembre 2005. L'objectif du programme était d'agir rapidement afin d'éviter l'imposition de LMR excessives pour les pesticides présents dans le cacao et les produits de cacao. Le Plan d'action a fait une distinction entre les actions à mener à court terme, les actions de suivi à prendre et, enfin, les actions sur la manière de faire usage des informations recueillies.

Dans le cadre du Programme d'action, le secrétariat de l'ICCO a recueilli des informations sur les types de pesticides utilisés dans les pays Membres producteurs de cacao. L'ICCO a fait appel à un expert en matière de pesticides pour comparer ces informations à la liste provisoire établie par l'UE et pour formuler des conseils appropriés à l'intention des pays producteurs.

Au Japon, le commerce du cacao s'est fortement ressenti de l'introduction de la nouvelle législation. Cette évolution a attiré l'attention sur le fait qu'une situation analogue pourrait se produire dans l'UE si des mesures préventives n'étaient pas prises. Il a donc été recommandé aux producteurs d'éviter d'utiliser des pesticides ne figurant pas sur la liste de l'UE car ceux-ci seraient soumis au mesurage à la limite de détermination (LD). Dans le cadre d'une approche plus positive, l'ICCO a demandé à l'expert en matière de pesticides de rédiger un manuel pour fournir aux pays producteurs de cacao des orientations quant à l'utilisation sans risques et appropriée de pesticides.

Le Programme d'action sur les pesticides de l'ICCO a été accueilli favorablement par l'Association européenne du cacao (ECA) et l'Association des industries de la chocolaterie, de la biscuiterie et de la confiserie de l'UE (CAOBISCO) qui avaient

elles-mêmes formé un Groupe de travail sur les pesticides pour se pencher sur la question des pesticides dans l'UE. Les deux associations avaient lancé un projet conjoint pour recueillir des informations sur l'utilisation des pesticides au Ghana, au Nigeria, en Côte d'Ivoire et au Cameroun, à des fins d'analyse et en vue de fournir un soutien aux pays en ce qui concerne l'utilisation sans risques et appropriée de pesticides. Les résultats du projet conjoint et du Programme d'action de l'ICCO aideront le Groupe de travail dans le cadre de ses négociations avec l'UE au sujet de la fixation de LMR pour le cacao et les produits de cacao.

5. Projets sur le cacao

Projets en cours de mise en œuvre

Projet sur la gestion des risques de prix

En raison de la volatilité des prix du cacao sur les marchés mondiaux, les petits cacaoculteurs et les coopératives sont confrontés à de grandes incertitudes quant aux prix qu'ils recevront pour leur cacao après la récolte. Pour s'attaquer à ce problème, le secrétariat de l'ICCO a élaboré une proposition de projet pilote sur la « *Gestion des risques de prix pour les cacaoculteurs en Côte d'Ivoire* ». L'objectif du projet était d'aider les petits cacaoculteurs et/ou les petites coopératives à améliorer leur capacité de gestion des risques de prix en leur permettant d'accéder aux contrats et aux options à terme disponibles sur le *London International Financial Futures and Options Exchange* (LIFFE) et le *New York Board of Trade* (NYBOT).

La mise en œuvre du projet a commencé à Abidjan (Côte d'Ivoire) en février 2006 par l'identification des participants au projet et leur formation à l'utilisation des instruments de gestion des risques de prix, activité qui a fait intervenir la Bourse du Café et du Cacao (BCC), l'Agence d'exécution du projet (PEA), des représentants des coopératives, des banques et des exportateurs. Le projet se trouve actuellement dans sa deuxième et dernière année d'exécution.

Les activités initiales du projet ont fait apparaître des difficultés à mettre en œuvre le projet au moyen de la stratégie proposée de « Programmes d'Options Participatives (POP) ». Cette stratégie n'a pas été acceptée par les banques locales du fait qu'elles exigeaient un mécanisme de garantie de la part des institutions de parrainage du secteur cacaoyer en Côte d'Ivoire. En outre, la tendance à la hausse du prix au comptant payé à la fin de 2006 était plus attrayante que la stratégie de prix minimums bord de champ proposée dans le projet. Compte tenu de ces difficultés, une nouvelle stratégie a été proposée, qui associait l'utilisation des POP et options de vente. A l'issue de consultations intensives entre les participants au projet qui ont eu lieu à Abidjan en mai 2007, des accords contractuels ont été signés pour l'achat d'instruments de couverture pour un volume total de 1 250 tonnes de cacao, réparti entre cinq coopératives. Deux coopératives ont décidé de couvrir 250 tonnes chacune au moyen des options de vente, tandis que les trois autres ont décidé de couvrir 100 tonnes chacune avec les options de vente et 150 tonnes chacune avec les POP.

Les options de vente et les POP ont été achetées en août 2007, garantissant ainsi des prix minimums nets bord de champ de 435 et 350 francs CFA le kilo respectivement. Les deux stratégies de couverture étaient toujours en place à la fin de l'année cacaoyère 2006/2007.

(Matériel génétique II) Amélioration de la productivité et de la qualité : approche participative

L'objectif général de ce projet est d'améliorer le niveau de vie des petits cacaoculteurs grâce à des niveaux plus élevés et durables de productivité d'un cacao de qualité à des coûts de production réduits. Cet objectif sera réalisé par le biais de

la sélection, de la distribution et de l'utilisation de nouvelles variétés de cacao offrant une capacité de rendement supérieure, une résistance accrue aux nuisibles et aux pathogènes et de bonnes caractéristiques qualitatives. Les pays qui participent au projet sont : pour l'**Afrique** - Cameroun, Côte d'Ivoire, Ghana et Nigeria ; pour les **Amériques** - Equateur, Pérou, Trinité-et-Tobago et Venezuela ; et pour l'**Asie** - Malaisie et Papouasie-Nouvelle-Guinée.

Ce projet quinquennal a commencé en juin 2004, après l'aboutissement du projet sur *L'utilisation et la conservation du matériel génétique du cacao : approche globale* qui l'avait précédé, et est actuellement dans sa troisième année d'exécution. Un rapport d'avancement exhaustif, en date d'avril 2007, a été soumis par l'équipe d'évaluation pour l'examen intermédiaire du projet, laquelle était composée de représentants du FCPB et de l'ICCO avec le soutien technique de Bioversity International. Le rapport couvrait également le Rapport d'avancement général de l'Année 3 (1^{er} juin 2006 à mai 2007) et décrivait les réalisations, les ressources utilisées et les contraintes rencontrées au cours de la mise en œuvre du projet.

Depuis son démarrage, quatre ateliers sur le projet ont eu lieu - avril 2004 (Royaume-Uni) ; 2005 (Cameroun) ; 2006 (Venezuela) et 2007 (Equateur). L'évaluation intermédiaire indiquait que la mise en œuvre du projet s'était heurtée à des contraintes techniques diverses : manque de personnel, engagement insuffisant des agriculteurs, maladies et sécheresse, méthodes d'essai peu satisfaisantes, problèmes d'expédition, survie des semences et coûts accrus de la mise en œuvre du projet résultant de la dépréciation du dollar américain. Ces contraintes ont été surmontées par le biais de mesures appropriées adoptées par les institutions participantes.

L'examen de la mise en œuvre indiquait que tous les objectifs d'étape avaient été atteints, en tout ou en partie. Le projet a jusqu'ici enregistré des résultats positifs en ce qui concerne 31 objectifs d'étape définis dans le Rapport d'évaluation du projet pour les années 1, 2 et 3 du projet.

Projet sur l'analyse de la chaîne de valeur du cacao

A un stade précoce de ses travaux, la Commission consultative sur l'économie cacaoyère mondiale a souligné qu'une meilleure connaissance de la chaîne de valeur du cacao, depuis sa production et son commerce jusqu'à son exportation, était l'un des éléments de base essentiels pour le travail de l'ICCO portant sur les questions liées à la durabilité. A cet égard et à la demande de la Commission consultative, le secrétariat de l'ICCO a élaboré une proposition de projet intitulée « Analyse de la chaîne de valeur du cacao ».

L'étude a pour objectif de déterminer les intrants utilisés et les coûts supportés pour la production, le commerce et l'exportation de cacao dans différents pays producteurs et selon différentes méthodes culturales. L'objectif ultime de l'analyse de la chaîne de valeur du cacao est de mieux identifier les revenus nets tirés de la culture et du commerce du cacao par les agriculteurs et les autres parties prenantes et d'accroître les connaissances relatives à l'emploi des ressources dans la production, le commerce et l'exportation de cacao. Le résultat final de l'étude permettra une comparaison directe de la composition des coûts et des recettes dans la chaîne de valeur cacaoyère dans les principaux pays et régions producteurs de cacao.

L'étude sera réalisée sur une période de 18 mois dans des pays producteurs de cacao d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie du Sud-Est. Pour l'Afrique, l'étude sera menée au Cameroun, en Côte d'Ivoire, au Ghana et au Nigeria. Pour l'Amérique latine, elle sera menée au Brésil, en Equateur et en République dominicaine. Une étude sera également réalisée en Papouasie-Nouvelle-Guinée, représentant l'Asie du Sud-Est. Les résultats constitueront un outil utile pour la prise de décisions politiques par les pays participants et fourniront des informations précieuses sur les revenus des cacaoculteurs à certains niveaux de prix.

Un Comité consultatif *ad hoc* supervise l'étude au niveau de l'ICCO, un fonctionnaire de rang supérieur de l'ICCO faisant fonction de coordinateur international et participant aux travaux sur le terrain. Après réception des rapports nationaux, le secrétariat de l'ICCO rédigera un rapport final sur l'analyse de la chaîne de valeur du cacao. Le rapport final portera essentiellement sur les conclusions générales et une comparaison internationale de la composition des coûts et des recettes dans la chaîne de valeur cacaoyère pour les principaux pays producteurs de cacao. Il se concentrera en outre sur l'examen de l'efficacité relative de l'utilisation des ressources dans différents pays et sur une comparaison des coûts de production par rapport aux revenus effectivement tirés de la production de cacao par les agriculteurs.

Prévention et gestion de la propagation mondiale des nuisibles et des pathogènes du cacao

Par suite de la réussite du projet sur « *L'utilisation des techniques de biologie moléculaire pour obtenir des variétés de cacao résistantes à la maladie du balai de sorcière* », mis en œuvre du Brésil, le secrétariat de l'ICCO a élaboré, en étroite collaboration avec CAB Bioscience, une proposition à procédure rapide pour la tenue d'un atelier sur la « Prévention et gestion de la propagation mondiale des nuisibles et des pathogènes du cacao ». Le but de l'atelier était de présenter les résultats du Projet sur le balai de sorcière et d'établir un consensus sur l'approche et le contenu d'une initiative mondiale pour faire face à la menace et lutter contre les effets d'une propagation des nuisibles et des pathogènes du cacao.

En septembre 2006, cette proposition de projet à procédure rapide a été approuvée par le Comité exécutif de l'ICCO et soumise au Fonds commun pour les produits de base pour examen par son Comité consultatif. En janvier 2007, le Comité consultatif du Fonds commun a approuvé la mise en œuvre de la proposition à procédure rapide. L'atelier s'est tenu avec succès du 17 au 20 juillet 2007 à Abidjan, en Côte d'Ivoire, et a rassemblé 120 experts de 14 pays d'Afrique, d'Amérique latine, d'Asie du Sud-Est, d'Europe et du Pacifique. Les participants à l'atelier ont convenu que les points d'action clés suivants devaient constituer la base d'une stratégie mondiale :

- L'engagement et la coopération de toutes les parties prenantes dans un pays donné revêtent un caractère essentiel et une planification en matière de biosécurité par l'ensemble du secteur cacaoyer doit être entreprise, y compris la réalisation d'analyses des risques phytosanitaires afin d'identifier les principales voies d'introduction des nuisibles dans les pays producteurs de cacao. Dans ce contexte, il est nécessaire d'améliorer la surveillance exercée sur les menaces, au niveau tant régional que mondial, et de faire en sorte que les agences dans les pays où sont

endémiques certains nuisibles et pathogènes partagent leurs compétences et leurs expériences en matière de pratiques de gestion.

- La sensibilisation des producteurs, des décideurs politiques, des autorités phytosanitaires, des fonctionnaires des douanes et des autres parties prenantes au sein de la filière cacao, de manière à les familiariser avec les symptômes d'un nuisible pour permettre une détection précoce, a été considérée comme essentielle afin qu'ils puissent reconnaître les menaces et affecter les ressources nécessaires avant qu'un foyer n'apparaisse. Il a également été recommandé d'améliorer les installations de quarantaine post-entrée. L'importance de la reconnaissance des symptômes pour faciliter une détection précoce a également été soulignée, de même que la nécessité d'une formation aux techniques de gestion.
- Une nouvelle législation pourrait être nécessaire au niveau national pour exécuter toute action devant être prise, y compris l'établissement de cordons sanitaires, l'éradication du matériel végétal infecté et l'indemnisation des cultivateurs. Cela impliquerait un engagement financier dans le cadre d'un plan d'action national, faisant intervenir les organismes gouvernementaux compétents.
- Sensibilisation visant à encourager les producteurs à se procurer du matériel végétal amélioré auprès de sources certifiées et à dissuader les cultivateurs d'utiliser du « matériel génétique non officiel ». Mise en œuvre d'une sélection préventive afin que tous les programmes de sélection locaux/nationaux reçoivent du matériel végétal résistant pouvant être testé dans des conditions locales conjointement avec d'autres pratiques de gestion.
- Enfin, un programme global de formation et de renforcement des capacités a été préconisé, pour toutes les parties prenantes concernées.

A la fin de l'année cacaoyère 2006/2007, CAB Bioscience a rédigé les actes de l'atelier. Il sera ensuite procédé à l'élaboration d'une proposition de projet exposant une stratégie sur les meilleurs moyens de prévenir l'introduction des principaux nuisibles et pathogènes du cacao et de gérer leur propagation mondiale.

Projet sur la qualité totale

L'objectif du Projet sur la qualité totale est d'accroître l'offre de fèves de cacao donnant de la pâte de qualité et de favoriser une amélioration générale de la qualité des fèves pour l'industrie de la transformation en déterminant les changements qui s'avèrent nécessaires dans les systèmes de commercialisation et les pratiques agricoles et en récompensant l'agriculteur pour la production de fèves de haute qualité.

Les activités ont démarré en 2001 en Côte d'Ivoire par une étude sur le terrain portant sur les pratiques agricoles. Les résultats de cette étude ont identifié la nécessité de dispenser une formation plus poussée et d'introduire certains outils agricoles de base. L'étape suivante du projet a consisté à élaborer un programme de formation détaillé et à assurer la formation de coopératives sélectionnées dans le domaine du contrôle de la qualité et des meilleures pratiques agricoles connues pour la production de cacao de qualité. Au cours de ces phases de développement, le concept

du projet, qui au départ ne prenait en compte qu'une bonne qualité physique, a considérablement évolué pour donner naissance à un « Projet sur la qualité totale » englobant des impératifs de sécurité alimentaire et des considérations éthiques et environnementales.

Les premières opérations commerciales pilotes incorporant cette nouvelle approche ont débuté au cours de la campagne principale 2003/2004. Ces opérations ont consisté en la production et la livraison de fèves de cacao satisfaisant à un ensemble de critères établis par CAOBISCO, et ce directement des agriculteurs à l'industrie chocolatière par l'intermédiaire des coopératives. Un élément essentiel des opérations commerciales était que l'intégrité du cacao était maintenue entre l'entrepôt de la coopérative et le port et était traçable à partir de l'agriculteur ou du groupe d'agriculteurs. Un objectif secondaire des opérations commerciales a été de tester un système visant à simplifier la filière en établissant un lien direct entre les agriculteurs/coopératives et les fabricants de chocolat par le biais du commerce du cacao.

La mise en œuvre des opérations commerciales pilotes a connu un succès remarquable et a été répétée au cours des campagnes cacaoyères 2004/2005 à 2006/2007. Les opérations ont montré que le système pouvait constituer une bonne base en tant que moyen économiquement durable de parvenir à la « qualité totale » tout en assurant l'efficacité et l'efficacité de la filière. Il a été envisagé d'étendre le système en Côte d'Ivoire, en s'appuyant sur l'expérience acquise au cours des années précédentes. En juin 2007, le Comité exécutif a approuvé une proposition de projet visant à adapter le système développé en Côte d'Ivoire à d'autres pays producteurs de cacao en Afrique. La proposition de projet a été soumise au FCPB en vue de sa transmission à la Bill & Melinda Gates Foundation à des fins de financement.

Projets achevés en 2006/2007

Projet sur les usines pilotes de transformation des sous-produits du cacao au Ghana

Les recherches menées par le *Cocoa Research Institute of Ghana* (CRIG) durant les années 70 et 80 ont démontré que les déchets provenant de la transformation des cabosses et des fèves de cacao pouvaient être transformés en sous-produits commercialement utiles. En conséquence, un projet ICCO/FCPB/CRIG sur les « *Usines pilotes de transformation des sous-produits du cacao au Ghana* » a été mis en œuvre de septembre 1993 à juillet 2003 afin d'entreprendre la production et la commercialisation à l'échelle pilote des sous-produits susvisés. Le projet visait à accroître les capacités rémunératrices de l'industrie cacaoyère dans les pays producteurs de cacao, grâce à la mise au point et au transfert de technologies appropriées de transformation commerciale des sous-produits et des déchets du cacao.

Le Rapport final du projet a été soumis au Comité exécutif de l'ICCO à la fin octobre 2006, y compris les conclusions du projet. Deux conclusions principales ont été tirées des analyses du *Projet sur les usines pilotes de transformation des sous-produits du cacao au Ghana*. En premier lieu, le projet a conclu qu'il était techniquement possible de transformer les déchets du cacao, tels que les écorces de cacao, le jus d'écoulement et les fèves de qualité inférieure, en produits commerciaux utiles. Il a

été convenu que les technologies et les procédures mises au point étaient simples et pouvaient être facilement utilisées par les cacaoculteurs. En second lieu, la viabilité économique et financière des entreprises analysées présentait un caractère inégal. Il a été établi que, pour les entreprises de transformation des jus d'écoulement et des fèves de cacao rejetées, la production de vin et de vinaigre était probablement très rentable, mais que la production d'alcool et de boissons alcoolisées, de pectine, de gelée, de marmelade, de boissons non alcoolisées ainsi que de savon de toilette et de pommade à base de beurre de cacao n'était que légèrement rentable. Il a également été conclu qu'il est peu probable que l'utilisation des écorces de cacao pour la production d'aliments pour animaux s'avère rentable ; en revanche, la production de potasse et de savons doux serait probablement viable sur le plan économique.

Des descriptions des activités, des procédures et des machines utilisées pour la production de ces sous-produits du cacao peuvent être obtenues auprès du CRIG et sont à la disposition des parties intéressées dans d'autres pays producteurs de cacao.

Projet pour l'amélioration de la commercialisation du cacao

L'objectif général de ce projet était d'améliorer le fonctionnement des circuits de commercialisation dans les pays producteurs de cacao engagés dans un processus de libéralisation et d'assurer la pleine participation des acteurs locaux aux opérations matérielles du commerce du cacao, tout en réduisant les risques commerciaux et les risques de prix. Le projet a été mis en œuvre au Cameroun, en Côte d'Ivoire et au Nigeria, et s'est étendu sur sept ans, ayant fait l'objet de deux prorogations d'un an chacune.

Le projet comprenait quatre composantes principales : promotion d'un système d'entreposage privé ; développement d'un système d'information sur la commercialisation du cacao ; développement de systèmes d'assurance-qualité et de certification et développement d'un système de financement du commerce des produits de base. L'objectif général du projet était très ambitieux et, en dépit des problèmes rencontrés, le projet a atteint plusieurs de ses objectifs pratiques.

Une analyse approfondie des résultats du projet a conduit à l'élaboration de recommandations concernant l'entreposage du cacao, les questions liées à la qualité, y compris le contrôle de la qualité, et le financement du commerce du cacao. Les recommandations incorporaient des suggestions quant à la manière dont certains des problèmes identifiés pourraient être traités. En outre, le projet a produit des inventaires et des bases de données sur le commerce et l'entreposage du cacao. Les pays concernés ont réalisé des inventaires des meilleures pratiques connues en ce qui concerne les opérations de commercialisation. Des brochures et des lignes directrices en matière de formation ont été produites et une formation importante a été dispensée aux acteurs du marché, principalement au personnel des coopératives (qualité et entreposage), aux entreposeurs (gestion des nantissements et maintenance des entrepôts) et au personnel des banques (financement structuré du commerce).

La réalisation principale du projet a été la mise en place de systèmes d'information sur le marché (SIM) au Cameroun, en Côte d'Ivoire et au Nigeria. Compte tenu des bonnes perspectives du système SIM nouvellement développé, l'ICCO a fait appel à un consultant pour élaborer une proposition de projet sur la « Renforcement et

modernisation de systèmes d'information sur le marché (SIM) du cacao et du café » à exécuter au Cameroun, en Côte d'Ivoire et au Nigeria.

Etude des paramètres chimiques, physiques et organoleptiques permettant de différencier le cacao fin du cacao ordinaire

L'objectif principal de ce projet était de développer la capacité de tous les acteurs du secteur cacaoyer à différencier correctement le cacao fin du cacao ordinaire en vue d'améliorer la commercialisation du cacao fin (« fine/flavour »). Le projet a commencé en février 2001 et s'est achevé en avril 2006. Le rapport final du projet a été soumis au secrétariat de l'ICCO en août 2007.

Le projet a été mis en œuvre en étroite collaboration avec l'*Instituto Nacional Autónomo de Investigación Agropecuaria* (INIAP) d'Equateur, la *Cocoa Research Unit* (CRU) de Trinité-et-Tobago, l'*Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias* (INIA) du Venezuela, la *Cocoa and Coconut Research Unit* (CCRI) de Papouasie-Nouvelle-Guinée et Plant Research International (PRI) à l'université de Wageningen, aux Pays-Bas. Guittard Chocolate Company a participé à la formation des membres du projet aux techniques sensorielles, en fournissant des échantillons de référence et en faisant part de ses avis sur les échantillons de cacao fin reçus des pays participants.

Organisé en avril 2006, l'atelier final du projet a examiné les principales réalisations, contraintes et solutions proposées. Le projet a apporté de nouvelles connaissances qui, conjointement, pourraient permettre non seulement de distinguer dans une certaine mesure le cacao fin du cacao ordinaire, mais aussi d'établir une différence entre différents types de cacao fin. Parmi les résultats obtenus, le ratio théobromine/caféine permettait de distinguer clairement entre le cacao fin et le cacao ordinaire. Ce ratio présentait également de bonnes possibilités de prédiction par spectrométrie proche infrarouge (SPIR) et les travaux portant sur sa validation devraient être poursuivis dans le cadre de projets futurs. D'un point de vue commercial, la gamme diverse de saveurs des clones évalués originaires des différents pays a montré de façon concluante que les pays producteurs occupaient des niches uniques en termes de saveurs sur le marché mondial du cacao.

Ce qui est de bonne augure, le projet a été le premier à analyser les potentialités de la spectrométrie ultraviolette pour la caractérisation des fèves de cacao. Après une validation appropriée, l'utilisation conjuguée de l'analyse des marqueurs d'ADN pour l'identification des géotypes et de l'analyse spectrale rapide d'échantillons pourrait servir à établir des systèmes de contrôle de la qualité. Il a été recommandé d'utiliser les résultats du projet pour mettre en place des initiatives qui contribueraient au développement et au renforcement de la filière et du marché du cacao fin. Par ailleurs, il a été jugé utile de poursuivre les recherches pour exploiter le potentiel prometteur de la méthode par fluorescence ultraviolette comme outil permettant de différencier le cacao fin du cacao ordinaire.