

UNIVERSITE D'ANTANANARIVO

**Faculté de Droit, d'Economie, de Gestion et de Sociologie
(Domaine : Sciences de la Société)**

**Département Economie
(Mention Economie)**

.....
**Mémoire de groupe de fin d'études pour l'obtention de Diplôme de
Licence en
Sciences Economiques**

Option : ECONOMIE MATHEMATIQUES

ÉTUDE DE LA FILIÈRE CACAO AU NIVEAU MONDIAL

Par: Monsieur RANDRIAMIHAJA HonoréN° 280
Monsieur RANDRIANANTENAINA Hajatiana Anthon ...N°281
Monsieur RANDRIANANTENAINA Rivo RollandN°282
Mademoiselle RANDRIANIRINA FelambolamenaN°283
Monsieur RANDRIANJATOVO ToaviniainaN°284

Encadreur: Monsieur DARSOT GILBERT (Assistant es-sciences)

Promotion : TSIRESY

Date de Dépôt : 10 janvier 2017

Date de soutenance : 19 Janvier 2017

AU: 2015-2016

REMERCIEMENT

Ce présent travail est l'aboutissement des échanges effectués entre les membres de notre groupe. Avant tout, nous tenons à remercier l'Eternel Dieu qui nous a donné la force et le courage d'arriver au bout de ce travail. Ici, nous aimerions adresser nos sincères remerciements à différentes personnes ayant contribué de quelque manière que ce soit, à différentes étapes de son élaboration:

- Monsieur RAMANOELINA Panja, Professeur Titulaire et Président de l'Université d'Antananarivo ;
- Monsieur RAKOTO David Olivaniaina, Maître de conférence et responsable du domaine en faculté de Droit, d'Economie, de Gestion et de Sociologie de l'Université d'Antananarivo
- Monsieur RAMAROMANANA Andriamahefazafy Fanomezantsoa, Maître de conférences, responsable de la mention Economie ; Par son implication dans notre formation Universitaire, il nous a permis de suivre la licence en Sciences Economiques.
- Madame ANDRIAMANAMPISOA Holimalala, Maître de conférences, Responsable d'année de la licence 3 Economie, de nous avoir suivis durant nos années d'études à l'Université.
- Monsieur DARSOT Gilbert, notre encadreur pédagogiques, qui malgré ses énormes responsabilités, n'a pas ménagé ni son temps ni ses efforts à nous aider et conseiller dans l'amélioration de cette présente ouvrage.
- Tous les enseignants qui n'ont pas ménagés leurs efforts pour la réussite de notre formation durant ces trois premières années à l'Université.
- Les membres du Jury qui ont bien voulu juger ce travail.
- Nos très chers parents qui nous ont soutenus tout au long de nos études aussi bien sur le plan financier que moral.
- Nos amis, nos frères et sœurs de promotion. Que tous ceux qui ont contribué de près ou de loin à l'élaboration de ce mémoire de licence trouvent ici tous nos remerciements.

SOMMAIRE

LISTE DES ABREVIATIONS	3
LISTE DES GRAPHERS :	4
LISTE DES TABLEAUX :	5
INTRODUCTION.....	6
I. HISTORIQUE.....	7
II. SYSTEME DE CULTURE DE CACAO.....	9
1. Les conditions de la mise en valeur de la culture de cacao	9
2. Les différents types du système de culture du cacao.....	19
3. La Productivité du système	26
III. LA MISE EN MARCHÉ ET LES POLITIQUES ECONOMIQUES.....	28
A. La mise en marché.....	28
1. Le marché du cacao	28
2. Les pays exportateurs	29
3. Les pays importateurs et consommateurs.....	30
4. Filière de commercialisation	31
B. Analyse de la politique économique.....	32
1. Etude des cas de Madagascar	32
2. Le prix	35
3. Vente par anticipation	37
4. Performance des filières sur le marché.....	37
IV- ANALYSE CONCURRENTIEL ET PERFORMANCE POUR LE PLANTEUR DE CACAO ...	38
A. Analyse concurrentielle	38
1. La concurrence au niveau des pays producteurs du cacao	38
2. Point de compétitivité	39
3. A chacun sa compétitivité	39
4. Défi de la compétitivité	41
B. Performance du cacao.....	41
1. Coût et avantage pour le planteur de cacao	42
CONCLUSION	45
BIBLIOGRAPHIE	46

LISTE DES ABREVIATIONS

FAO: Food and Agriculture organization

USDA: United States Department of Agriculture

CSSV: Cocoa Swollen Shoot Virus

ICCO: International Cocoa Organization

PIB: Produit Intérieur Brute

IDH: Indice de Développement Humain

INSTAT: Institut National de Statistique

LISTE DES GRAPHES :

Graphe n° 1 : Part de marché de chaque pays producteurs.....	30
Graphe n°2:Evolution de la production à Madagascar.....	32
Graphe n°3 : Evolution de la demande en fèves de cacao.....	33
Graphe n°4 : Evolution de l'exportation.....	34
Graphe n°5 : Comparaison de l'exportation et de la consommation nationale.....	34
Graphe n°6 : Evolution du cours de cacao de 1995 à 2014.....	36

LISTE DES TABLEAUX :

Tableau n°1 : Les types de maladies de cacao.....17
Tableau n°2 : Evolution de la production de cacao à Madagascar.....32
Tableau n°3 : Evolution de l'exportation de la fève de cacao malgache.....33

INTRODUCTION

Le marché du cacao occupe la troisième place après le sucre et le café dans le marché mondial des matières premières. Le cacao, appelé aussi « OR BRUN », est la principale source de revenu des pays en développement tel que Côte d'Ivoire et Ghana: sa production fait vivre environ 2.800.000 ménages dont 95% de cette production est assurée par des petites plantations familiales moins de 5 Ha. Les paysans des pays producteurs jouent un rôle primaire sur le développement de ce marché. Ainsi, quel effet engendre une augmentation des prix du cacao sur le marché internationale pour les pays producteurs, plus précisément pour les paysans. Pour mieux répondre à cette question, nous trouvons qu'il serait intéressant d'effectuer une analyse sur ce marché dynamique et convoité par de nombreux investisseurs. Dans un premier temps, nous parlerons de l'histoire du cacao et son évolution dans le monde : des premières plantations du cacao dans les forêts du Yucatan de l'Amérique centrale par les MAYA et les AZTEQUES au développement de la culture du cacao en Afrique dont la production représente aujourd'hui 70% de la production mondiale en passant par l'Asie avec les pays comme Indonésie et la Malaisie. Ensuite, nous aborderons le système de culture de cacao, les conditions de la mise en valeurs de sa culture et la productivité des systèmes. Puis, il sera question de la mise en marché du cacao et les politiques économiques, cette partie est surtout concentrée sur la variation des cours de cacao et la technique de ventes par anticipation. Enfin, nous effectuerons une analyse concurrentielle au niveau des producteurs et les performances de cet « Or brun ».

I. HISTORIQUE

A l'origine, le cacaoyer pousse à l'état sauvage dans les forêts d'Amérique centrale ou d'Amérique du sud, aire d'origine de l'espèce. Les premières cultures apparaissent simultanément en Amérique centrale, dans les forêts tropicales du Yucatan et du Guatemala. Deux autres grandes vagues de domestication interviendront ensuite à partir de cacaoyers directement issus du bassin amazonien. Il s'agit d'abord du développement du cacao Nacional¹ en Équateur, dont la répartition géographique est restée circonscrite à ce pays. Le cacaoyer est essentiellement cultivé à 20 degré au Nord et à 20 degré au Sud de l'Equateur. Il existe trois principales variétés : le Forastero², le Criollo³ et Trinitario⁴ qui est une forme hybride entre le Forastero et le Criollo ; puis, beaucoup plus récemment, probablement vers la fin du XVIII^e siècle, de la création au Brésil des variétés Amelonado⁵ qui seront dispersées un peu partout dans le monde et constitueront rapidement la base principale de la production cacaoyère.

Les grandes étapes de cette conquête du monde se déroulent comme suit :

1560: Introduction du cacaoyer par les Hollandais aux Célèbes et à Java. L'Indonésie est une des plus vieilles terres de culture cacaoyère puisque les Espagnols ont implanté les premiers arbres dès le XVI^e siècle;

1614: Introduction aux Philippines par les Espagnols ;

¹*NACIONAL* : également nommé *ARRIBA*, est un cultivar de cacaoyer cultivé initialement en Equateur.

²*FORASTERO*: de qualité ordinaire mais plus productive et plus résistante.

³*CRIOLLO*: variété de cacao à fèves claires, cabosses petites, très verruqueuses, violet rouge ou orangé, sillons profonds, pointe prononcée, parfois en forme de croissant, reconnu comme étant le meilleur en qualité, le plus fin, le plus aromatique, doux, fruité mais également très fragile.

1822: Introduction des cacaoyers dans les îles de São Tomé, Príncipe et Fernando Po par les Portugais ;

1834–1880: Introduction par les Anglais à Ceylan, en Inde puis à Madagascar et aux îles Fidji. Les premiers cacaoyers introduits à Madagascar, vers 1900, étaient des Criollo. 10 - 15 ans plus tard, furent introduits les cacaoyers Forastero qu'on appelle aussi TAMATAVE à Madagascar, de qualité ordinaire mais plus productive et plus résistante. Le croisement de ces deux types a donné le type Trinitario⁴;

1871: Introduction des premiers cacaoyers sur le continent africain au Ghana (EasternRegion), la culture de cacao s'y développa après 1879 grâce à l'exportation vers l'Angleterre ;

1890: Le cacao arrive en Côte d'Ivoire. Venant de Belem, au Brésil, il a transité par la petite île de Sao Tomé, puis par le Ghana. Le type le plus largement répandu dans le monde, le Forastero, est aussi celui cultivé sur la terre d'éburnie. Ils ont aussi obtenus de cultiver typé appelé l'Amélonado⁵ ouest-africain. En1908, la culture du cacao est rendue obligatoire. Le cacao pousse dans toute la zone forestière du pays. La production se fait essentiellement sur de petites exploitations agricoles de moins de 5 hectares;

1920: Introduction du cacaoyer au Cameroun par les Allemands. La production stagne depuis les années 60. Les arbres sont âgés et les rendements faibles. Les plantations sont petites. Le cacao du Cameroun est surtout recherché pour sa couleur (Trinitario) ;

En Malaisie, La culture du cacao est récente, l'essor de la production a commencé dans les années 70. Le cacaoyer est cultivé à la fois de manière familiale et industrielle sur, parfois, plusieurs milliers d'hectares.

Depuis 1960, la production mondiale de cacao a été multipliée par trois passant de 1,2 à 3,6 millions de tonnes. Une cinquantaine de pays de la zone intertropicale cultivent la fève de cacao ; trois d'entre eux dominent la production mondiale: la Côte d'Ivoire (39 %), le Ghana (21 %) et

⁴*TRINITARIO: Résulte du croisement de ces deux types: qualité fine et aromatique du Criollo; La vigueur, la productivité et la résistance du Forastero.*

⁵*AMELONADO : un type de 'theobroma cacao''. Il est une des dix variétés de cacaoyer*

l'Indonésie (13 %). Le plus ancien des trois grands bassins de production couvre l'Amérique centrale et s'étend en Amérique du Sud, de la côte ouest du Pacifique jusqu'aux régions littorales du Brésil. Le second est celui de l'Afrique de l'Ouest, produisant plus de 99 % du cacao africain, de la Guinée au Cameroun où, exception faite du Bénin, tous les pays cultivent le cacaoyer. D'autres pays producteurs africains plus modestes (< 7 000 tonnes/an) tels Ouganda, Tanzanie, Madagascar, Guinée Équatoriale, Sao Tomé sont dispersés sur le reste du continent. Le troisième bassin est centré sur l'Indonésie auquel on peut ajouter la Malaisie, en très fort retrait depuis les années 90, et la Papouasie où la production progresse.

II. SYSTEME DE CULTURE DE CACAO

1. Les conditions de la mise en valeur de la culture de cacao

Rappelons que le cacaoyer est une plante des tropiques humides. Sa culture est plus particulièrement adaptée aux latitudes voisines de l'équateur, de 20°N à 20° S et à une pluviométrie annuelle de 1500 à 2500mm, avec moins de trois mois à pluviométrie inférieure à 100mm. Elle supporte des températures maximales moyennes comprises entre 30° C et 32°C et des températures minimales moyennes de 18°C à 21°C, avec un minimum absolu de 10°C⁶. Elle doit être évitée dans les régions très ventées, où le cacaoyer peut souffrir de fortes défoliations en l'absence de brise-vent.

Le cacaoyer requiert des sols profonds bien drainants de préférence à texture sablo-argileuse, proches de la neutralité dont le pH entre 5 et 8 de préférence entre 6 et 7,5, à l'horizon superficiel riche en matière organique dont 3% minimum et assez bien pourvus en éléments minéraux, même si ce dernier facteur peut être corrigé par des apports d'engrais minéraux. Le cacaoyer présente donc des cultures pérennes tropicales, comme le palmier à huile, le caféier et l'hévéa.

Néanmoins, les critères de sols et de climat doivent être considérés globalement et non séparément et en interaction avec les systèmes de culture. Ainsi, le cacaoyer est cultivé en Equateur dans des zones où la pluviométrie annuelle est inférieure à 11000mm mais sur des sols alluviaux

⁶Source : Ellen Hanak Freud, Philippe P., Jacques R., 2000, *Les champs du cacao, un défi de compétitivité Afrique-Asie*.

très fertiles et très profonds avec une nappe phréatique proche de la surface. A l'inverse, le cacaoyer pousse dans des régions où la pluviométrie excède 3000mm par an, en Amazonie par exemple, mais la rentabilité de la culture est affectée par une forte incidence de maladies fongiques et par des difficultés de séchage et de conservation du cacao après la récolte.

a) L'augmentation de rendements potentiels et une durabilité de la production conditionnées par le contexte pédoclimatique

Bien que le cacaoyer puisse être considéré comme une plante d'ombre sur la base des caractéristiques physiologique de son appareil photosynthétique, la production potentielle d'un hectare de cacaoyer est limitée, en dehors des autres facteurs limitant, lorsque l'éclairement reçu est inférieur à 1800 heures par an. Des essais en Afrique de l'Ouest, les fèves de la récolte intermédiaire sont de plus petit taille que celles de la récolte principale, car récoltées après la grande saison sèche de décembre-février. Le même, il a été observé que la taille des fèves de la récolte principale diminue les années où un stress hydrique marqué survient durant la petite saison sèche de juillet-août. Cependant, si un stress intervient plus tôt après la floraison, soit environ moins de deux mois après la nouaison des fleurs, il se traduit par un flétrissement des jeunes fruits et non par une diminution de la taille des fèves. Des essais d'irrigation ont confirmé que la production potentielle était accrue, à long terme, par une irrigation de complément. Mais, dans les conditions de la Côte d'Ivoire et du Ghana, il semble que les saisons sèches n'aient pas d'effets très marqués sur la production des cacaoyers adultes, les gains de production obtenus avec l'irrigation sont faibles : 20 %, sans engrais et 40% avec engrais.

En revanche, les déficits hydriques affectent fortement l'établissement des jeunes cacaoyers : mortalité, retard de développement et d'entrée en production. Pour comparer l'Afrique de l'ouest et l'Indonésie, il est donc important de tenir compte de l'influence des régimes pluviométriques sur l'aptitude à l'établissement des jeunes plants et sur l'aptitude à valoriser les apports d'engrais ou de sols dont la fertilité chimique est élevée.

L'influence de la richesse minérale du sol sur la production dépend du degré d'ombrage permanent et de la durée considérée. Les producteurs de cacao du monde entier ont apporté la preuve qu'il est possible d'établir une cacaoyère après défriché forestière sur des sols très peu fertiles et parfois très dénaturés, comme dans le sud du Cameroun et le sud-ouest du Ghana. Mais

dans le cas de sols très dénaturés, les rendements sont faibles : moins de 400 kg par hectare et par an, et se maintiennent durablement à ce niveau seulement si la cacaoyère bénéficie d'un ombrage permanent. Dans le cas d'une culture en plein soleil et sans engrais, les rendements sont satisfaisants à court terme mais baissent à moyen terme : ainsi au Ghana, la production a fortement chuté, en l'absence d'ombrage et de fertilisation, sans une parcelle expérimentale après neuf années de récolte soutenue, de plus de 1500kg/ha/an. En Côte d'Ivoire et au Ghana le gain obtenu grâce à fertilisation expérimental d'hybrides conduit de façon intensive (or irrigation) est 500 à 1000 kg essentiellement du fait d'une floraison accrue et de pertes dues au flétrissement physiologique réduites. Ainsi, en Côte d'Ivoire la production annuelle moyenne avec fertilisation a été, à Divo de 3050 kg/ha contre 1990 kg/ha sans engrais durant 11 récoltes et Abengourou, de 1680kg /ha contre 1220kg/ha durant 9 récoltes. Dans le cas cacaoyère installées sous un fort ombrage permanent, avec plus de 50% de taux d'interception, le rapport d'engrais n'a pas d'effet significatif. Si l'ombrage permanent est réduit et absent les richesses minérales sont donc des facteurs déterminant pour atteindre le niveau de rendement potentiel et pour le maintenir sur le moyen et long terme.

La production d'une cacaoyère suit dans le temps une courbe ascendante puis descendante avec, entre les deux, une période de relative stabilité. Le modèle de prédiction de production de l'Isso considère, pour une parcelle d'hybride de Côte d'Ivoire, une période de décroissance des rendements jusqu'à 8 ans, un plateau jusqu'à 18 ans, puis une lente décroissance de la production

A l'île de la Trinité, la chute de rendement survient après 30 ans, avec une pente de 1% par an, sur les sols très favorables à la culture de cacao et après 20ans, avec une pente de 6%, sur les sols peu propices. La durée de la période de forte production/le plateau de la courbe/dépend largement de la condition de sols, à l'absence de fertilisation, mais est aussi tributaire d'autres facteurs provoquant l'épuisement ou la mort de cacaoyers productifs : sécheresses ou inondation répétée, attaques d'insecte piqueurs des branches, chancres des troncs. Le type de matériel végétal semble aussi avoir une influence : certains hybrides très productifs voient leurs productions chutées fortement et régulièrement après moins de dix ans de fortes récoltes, en dépit des rapports d'engrais et de pesticides. Cependant, dans le cadre d'une approche comparative du milieu naturel des trois pays étudiés, il ne paraît pas nécessaire de tenir compte d'une possible interaction entre matériel végétal

et milieu car c'est le même type de matériel végétal qui a été utilisé par les planteurs de Côte d'Ivoire du Ghana et d'Indonésie

En fait, outre l'évolution des rendements il est indispensable de considérer aussi l'évolution des conditions agronomiques de conduite du cacaoyer. Le vieillissement du cacaoyer peut se traduire par une chute assez faible de la production mais qui s'accompagne d'une nette augmentation des coûts de production : dégradation de la frondaison de cacaoyers et entraînant une forte hausse des frais de traitements antimicrobiens et des désherbages, hauteur de cacaoyers renchérissant la taille des branches et la récolte, etc. En Malaisie P.J. Montgomerie estime que les meilleurs rendements sont obtenus des cacaoyers de 15 à 20 ans ; au-delà les productions moyennes baissent et les charges d'entretiens augmentent.

b) Les conditions pédoclimatiques influencent aussi la quantité de fèves

La qualité physique et organoleptique du cacao dépend essentiellement du type génétique et du traitement post-récolte. Cependant, certains aspects de la qualité physique peuvent être affectés par les conditions du milieu.

La taille de fèves d'une cabosse est un facteur de qualité qui influence le rendement à l'usinage. De plus, si la teneur en beurre des fèves dépend principalement de la génétique elle aussi fortement corrélée à la taille des fèves : pour un génotype donné la teneur en beurre croît avec la taille de fève. Cette taille peut être affectée par deux types de facteurs climatiques.

Tout d'abord, elle est corrélée, dans une situation donnée, à la pluviosité durant le quatre premiers mois de développement du fruit. Un déficit d'hydrique se traduit donc par des fèves plus petites et moins riches en beurre.

Ensuite, la température ambiante peut influencer la taille, ainsi que la dureté du beurre de cacao. En revanche, il n'y a pas de fait constant de l'alimentation minérale sur la taille de fève, les essais de fertilisations résultants soit en une augmentation soit en une diminution du poids de 100 fèves. En fait, le climat a un effet indirect sur la qualité du cacao commercialisé car il conditionne la faisabilité du chassage solaire des fèves après leur fermentation méthode recommandée pour la production de cacao de bonne qualité. Dans les zones très pluvieuses, il est difficile de sécher correctement le cacao au soleil, ce qui conduit les producteurs soit à commercialiser un cacao

humide, ou partiellement sèche avec de risque de développement de moisissure, soit à réaliser un séchage artificiel, mais le cacao est alors acide contaminer par des odeurs de fumer.

c) Des interactions possibles entre facteur climatique et facteur parasitaire

Dans les trois pays considérés, de maladies ou des ravageurs affectent la production des plantations. La qualité du cacao produit peut aussi se trouver dégradée indirectement par certaines maladies des cabosses via la présence de fèves pourries mélangées au cacao marchand. Il est important de tenir compte non seulement de la présence des certaine maladies ou certaines ravageurs dans une zone de production, mais aussi de l'existence d'une éventuelle interaction avec le facteur climatique : c'est particulièrement le cas des maladies dont l'impact sur les récoltes peut se trouver amplifié par un climat humide particulièrement favorable à la dispersion et germination de spores.

d) Les conditions pédologiques

La comparaison entre pays est rendue difficile des différentes classifications des sols utilisés : Ortom (devenu Ird), Usda(united states Department of Agriculture), Fao. Un travail de rapprochement des sources a permis d'ébaucher pour chaque pays une carte simplifiée des sols selon leur aptitude à la culture de cacao. L'échelle spatiale utilisée ne permet pas de rendre compte dans le détail des phénomènes liés à la situation topographique, qui peuvent rendre un sol inapte à la culture de cacao, et à l'horizon de surface, dont certaines caractéristiques, notamment la teneur en matière organique et la flore adventice, influencent fortement l'aptitude à l'installation des jeunes cacaoyers. Ces caractéristiques dépendent principalement du précédent cultural et du mode de défriche, mais peu du type de sol.

Les différents types de sol

- Les sols inaptes à la culture de cacao : sols hydro morphes, largement représentés le long de la côte nord-est de Sumatra.
- Les sols peu favorables à la culture de cacao : sols ferralitiques fortement désaturées, couvrant le sud du western Région au Ghana, les granges sud et ouest de la Côte d'Ivoire, ainsi qu'une grande partie des provinces de Jambi, de Sud-Sumatra et de Lampung, à

Sumatra. La pauvreté de ces sols en éléments minéraux conduit, en l'absence de fertilisation minérale de compensation, à un plafonnement de la production et à une sénescence précoce de verger

- Les sols favorables à la culture de cacao : sols ferrallitiques moyennement dénaturés, se trouvant principalement dans les zones cacaoyères traditionnelles de Côte d'Ivoire et du Ghana, ainsi que sur de larges étendues de Sulawesi et de Sumatra. Dans ces conditions, il est possible d'atteindre des rendements, sans fertilisation et sous ombrage permanent léger ou nul, de 1500 kg/ha/an environ, durant une quinzaine d'année.
- Les sols très favorables à la culture de cacao : sols peu dénaturés, à capacité d'échange élevée, généralement profonds et bien drainants. Dans les pays ouest-africains, ces sols ne couvrent qu'une étendue limitée dans le Centre-Ouest et l'Est de la Côte d'Ivoire, et dans le pays Ashanti et le nord du western Région de Medan à Sumatra et dans le sud-est de Sulawesi.
- Les sols ayant une aptitude à la culture de cacao très variable : sols alluviaux, couvrant des superficies importantes le long du golfe de Boné à Sulawesi et sur la côte nord-est de Sumatra. Lorsque l'engorgement permanent ou fréquent du sol est évité par une position topographique légèrement sur élevée ou par un réseau de canaux de drainage, ces sols peuvent être considérés comme favorables à très favorable à la culture de cacao.

e) Des sols favorables à la culture de cacao moins abondants en Afrique de l'Ouest

Il apparaît qu'en Côte d'Ivoire et au Ghana, les sols les plus aptes à la culture de cacao ont déjà fait l'objet d'une mise en valeur, parfois ancienne comme dans les vieilles plantations de l'Western Region au Ghana et de l'Est de Centre-Ouest en Côte d'Ivoire. L'expansion des plantations observée depuis dix ans d'est réalisée sur des sols peu favorables, dans le sud-ouest de la Côte d'Ivoire et dans le sud du western Region du Ghana. La culture de cacao indonésienne d'est quant à elle développée principalement sur des sols favorables à très favorables et, notamment sur des sols à capacité d'échange élevée, qui valorisent bien les

apports d'engrais minéraux. De plus de vastes étendues situées sur les sols favorables à très favorables restent disponibles pour de nouvelles plantations⁷.

f) Les conditions climatiques

Des températures favorables partout ; un peu plus d'ensoleillement en Indonésie

D'après les données météorologiques disponibles, à l'échelle utilisées, de différences notables entre les zones cacaoyères de Sumatra, de Sulawesi, de côte d'ivoire et du Ghana.

Les températures au niveau de la mer se situent entre 24°C et 29°C, les températures minimales sont largement supérieures au 10°C requis en culture de cacao. Il s'agit de conditions de température très favorables à la culture de cacao. Les températures moyennes sont cependant légèrement plus élevées en Indonésie qu'en Afrique de l'Ouest, ce qui entraîne la production d'un cacao dont le beurre est plus dur, mais les fèves sont généralement plus petites.

L'ensoleillement total annuel est d'environ 1700 à 1900 heures, dans le sud de la Côte d'Ivoire et du Ghana, et de 2000 à 2100 heures, dans la zone cacaoyères de Sumatra et de Sulawesi. Selon le modèle l'élaboration du rendement mis au point à l'Université de Wageningen modèle fondé sur une approche d'assimilation et sa répartition des photosynthats, cette légère différence d'ensoleillement n'entraîne pas de différence du rendement potentiel : 26t/ha/an pour Medan, à Sumatra, contre 2,5t/ha/an pour Tafo, au Ghana.

g) Des saisons sèches nettement marquées en Afrique de l'Ouest

Concernant la pluviosité, il faut considérer la répartition des pluies sur l'année ainsi que la pluviométrie totale annuelle. Sur ces deux critères le planteur indonésien apparaît avantageux.

Les principales saisons. Dans le sud du Ghana et de la Côte d'Ivoire, la répartition des pluies suit un régime à quatre saisons : une grande saison sèche, de novembre à février-mars, durant laquelle peut souffler le harmattan, un vent sec venant du Sahara ; une petite saison sèche, en juillet et en août, durant laquelle l'hygrométrie de l'air demeure cependant élevée ;

⁷ Cependant, les zones alluviales et le bas de pente étant en partie occupés, ces expansions concerneront des plus en plus des zones de colline ou de montagne aux sols moins profonds et à moindre potentiel de rendement.

deux saisons des pluies, dont l'importance relative fluctue d'une région de Danane-Toulepleudans l'extrême-ouest ivoirien, d'importance marginale pour la culture de cacao fait exception puisqu'elle n'a que deux saisons avec une seule saison des pluies, d'avril à novembre.

Le régime de pluies est beaucoup plus diversifié en Indonésie du fait de la dispersion, en longitude et en latitude, des îles de l'archipel et en raison de l'existence d'importants massifs montagneux. En Indonésie, les saisons dépendent de deux moussons : la mousson maritime du nord et du nord(ouest, qui apport des pluies sur tout l'archipel, avec des maximums de précipitation entre octobre, à Bornéo, et janvier, à Java, et la mousson su sud-est, portée par des vents continentaux provenant d'australien. Ces masses d'air au départ sèches au départ sèches se chargent progressivement d'humidité en se déplaçant vers le nord et vers l'ouest. Dans l'ouest de Java, cette mousson apporte des pluies abondantes, avec un maximum de précipitations entre avril et juin. A Sumatra et à Sulawesi, la mousson du sud-est apporte aussi des pluies, mais en quantité moindre que la mousson maritime du nord et du nord-ouest.

Il existe un fort contraste entre la répartition des pluies en Afrique de l'Ouest et en Indonésie. La plupart des zone cacaoyères de Sumatra et de Sulawesi ne connaissent pas plus de deux à trois mois « secs » consécutifs ; seules quelques zones l'entendue limitée font exception : le Sud-Lampung et l'Est-Medan, à Sumatra. a l'exception de l'extrême sud-est et sud-ouest ivoirien et de l'extrême sud –ouest ghanéen, où la saison sèche dure moins de trois mois, l'essentiel des zones cacaoyères ivoirienne et ghanéenne connaît de quatre à six mis secs consécutifs, avec des plus une saison des pluies interrompue en juillet et en août par un mois sec, la petite saison sèche.

L'existence de quatre à dix mois consécutifs entraine pour les cacaoyers des périodes des déficits hydrique, en l'absence l'irrigation, qui se traduisent, en phase d'installation de la plantation, par la mort de nombreux jeunes plants – d'où des surcoûts liés au_ remplacement des plants morts et des pertes de revenus liées à la baisse des premières productions. Ainsi, les taux moyen de remplacement observés en 1989 sur un échantillon de 50 parcelles de 2 ans mises en place par semis direct sur défriche forestière dans l'est de la Côte d'Ivoire étaient de

39%⁸. Sur les plantations adultes, ces périodes de déficit hydrique ont pour conséquences une baisse des rendements eus une fragilisation des cacaoyers due à l'accroissement des dégâts de mirides. Cet impact de l'alimentation hydrique sur la production peut être illustré par les calculs de production potentielle : 2,4t /ha/an à Medan, contre 1,5t/ha/an à Tafo.

Les conditions pluviométriques des zones cacaoyères de Côte d'Ivoire et du Ghana sont donc plus contraignantes pour l'installation et la production des cacaoyères que celles qui prévalent dans les zones cacaoyères d'Indonésie. Cependant l'abondance des précipitations et un désavantage : elles favorisent les maladies des cabosses, entre autres les pourritures dues à Phytophthora, et entravent le séchage du cacao.

La pluviométrie totale annuelle : les zones cacaoyères de Sumatra et de Sulawesi reçoivent généralement plus de 2000 mm. Il existe donc, pour ce critère, un net écart entre l'Indonésie et les deux pays ouest-africains.

h) Les maladies des cacaoyers

Parmi les maladies des cacaoyers existants, voici les plus dangereuses à la culture.

Tableau n°1 : Les types de maladies de cacao

Type de maladie	Description	Mode d'attaque
<u>Pourriture brune des</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Cette maladie est la plus ancienne et la plus importante de toutes les maladies du cacaoyer. ✚ Bien que la nature et l'importance des dégâts qu'il provoque varient 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ La pourriture brune des cabosses se manifeste avec une intensité plus ou moins grande selon les pays. « Au Brésil, on estime que 20 à 25% de la production sont détruites alors que les

⁸Petithuguenin, « regeneration of cocoa cropping systems : the ivorian and togolese experience », in cocoa cycles : the economics of cocoa supply, F . Ruf et P.S siswoputtrato, éd., Londres, woodhead Publishing, 1995, pp. 89-107

<p><u>cabosses</u></p>	<p>d'un pays à l'autre, Phytophthora palmivora intervient pratiquement dans tous les pays où le cacaoyer est cultivé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Il est responsable dans le monde d'une perte de production considérable pouvant entraîner plus de 80% de la récolte. 	<p>pertes pourraient atteindre 50% à Madagascar, à Costa-Rica, encore plus au Mexique 20».</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ La maladie débute sur les cabosses par l'apparition d'une tache de couleur havane qui s'étend rapidement et peut progressivement recouvrir toute la surface de la cabosse.
<p><u>Swollen Shoot</u>⁹</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✚ C'est la première maladie du cacaoyer attribué à un virus fut en 1940. ✚ Cette maladie tenait son nom de l'un de ses symptômes caractéristiques ✚ Ce groupe de virus est le plus répandu au Ghana, au Nigéria. 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Cette maladie a fait à Madagascar des ravages considérables. On note l'importance des arrachages d'arbres malades. Depuis la plantation du cacaoyer à Madagascar, cinq millions de cacaoyers ont été arrachés.

Source : Ministère de l'agriculture, année 2013.

⁹Source : Enquête Cirad, www.Cirad.fr

2. Les différents types du système de culture du cacao

Un système de culture est l'ensemble des modalités techniques mis en œuvre sur des parcelles traitées de manière homogène. Chaque système de culture se définit selon:

- la nature de culture et leur ordre de succession
- les itinéraires techniques appliqués à ces cultures (la suite logique et ordonner des pratiques culturales) en y incluant le choix des variétés pour les cultures retenues.

a) Les étapes à suivre

- Plantation

Dans la première étape, il faut d'abord installer la pépinière près d'un point d'eau intarissable. Construire de l'ombrière en prévoyant une hauteur de 2 mètres au-dessus du sol; la couvrir de feuilles de palme régulièrement réparties. Sous l'ombrière, disposer les sachets en matière plastique remplissant de terre humifère sablo-argileuse, sur des plates-bandes de 1,40 m de large en doubles rangées de 10 sachets séparées par un espace de 15 cm. Semer une fève par sachet, à 1 centimètre de profondeur en la disposant à plat ou vertical (il faut semer les fèves au plus tard 4 jours après la récolte). Arroser chaque jour de préférence le matin. Le séjour en pépinière dure 6 à 8 mois. Pour prendre soin des plants, il faut désherber les pots, sarcler régulièrement les allées entre les planches, réduire l'ombrage un mois avant la transplantation pour accoutumer les plants à la lumière. Sélectionner les plants vigoureux et réserver les malingres pour le remplacement à venir; choisir un sol profond. Puis préparer le sol: pour assurer l'ombrage des cacaoyers, planter, la même année ou un an avant des bananiers dans les interlignes et à la même densité que les cacaoyers; s'il s'agit du sous-forêt, défricher le terrain en laissant les arbustes pendant 2 ou 3 ans pour assurer l'ombrage des jeunes plants, piqueter à l'écartement préconisé, réaliser les trous (40 cm*40 cm*40 cm) après les premières pluies. Reboucher les trous en commençant par la terre de surface, plus fertile.

Lorsque la saison du plus est bien entamée, il faut planter les plants de préférence les heures fraîches. Ouvrir à la dimension des sachets, les trous rebouchés précédant. Couper le fond du sachet à la machette. Placer la motte verticalement dans le trou de plantation. Veiller à ce que le collet du plant reste au niveau du sol et enlever le sachet. Ramener la terre autour de la motte en tassant au

fur et à mesure du rebouchage .Tasser avec la plante de pieds autour de la plante.

- Entretien

L'entretien concerne la fertilisation et le désherbage¹⁰. Cette action se fait 4 à 6 fois par an au cours des trois premières années. Le phosphore, le plus important, favorise la croissance et la production; le potassium et le magnésium interviennent également.

- Protection de la culture

Il faut protéger la culture contre les insectes et les maladies à Phytophthora¹¹. Soit lutte agronomique: nettoyage régulière de la plantation, maintenance d'un bon ombrage pour les jeunes cacaoyers, élimination des branches et les rameaux attaqués par les insectes et élimination des gourmandes. Soit lutte chimique. Soit lutte culturale: enlèvement des cabosses atteintes par les maladies et les éloignements de la plantation, réduction des ombrages favorisant l'humidité.

- Récolte et activités post récolte

La récolte du cacao consiste à cueillir les cabosses mûres, à les ouvrir, à en extraire les graines, à les laisser fermenter, et à les mettre à sécher-de préférence à l'air libre et au soleil. Les graines séchées sont mises en sac et commercialisées en tant que fèves de cacao.

b) Les différents pays à observer

i. En Afrique de l'Ouest

Le cacao concerne à peu près le même nombre d'exploitation dans chaque pays, environ 285000 au Ghana et 305000 en Côte d'Ivoire. Les deux pays utilisent le même système de culture de cacao, qui constitue pour eux la principale culture d'exportation dont les facteurs dynamiques en matière d'expansion sont la main d'œuvre familiale (migrants) et les conditions du milieu naturel. D'ailleurs, même si les planteurs se sont appuyés par les services d'encadrement, certains, surtout les aînés, ne sont pas compatibles à l'innovation, ce qui conduira à la rigidité du comportement Agronomique.

¹⁰ Le désherbage est une action qui consiste à retirer les mauvaises herbes manuellement ou à l'aide de produit chimique.

¹¹ C'est une maladie fongique terricole qui peut causer des problèmes répandus. Source : www.edukra.org

La divergence des trajectoires au Ghana depuis les années 70 est une histoire indissociable de l'environnement économique car dans le « monde du cacao » les bases de l'analyse restent anciennes (comme l'œuvre de F.Ruf est basé date des années 80).

Une enquête concernant les deux pays auprès 840 planteurs procure deux types de renseignements : d'une part, des informations générales sur l'exploitation agricole telles les superficies en culture et en réserves, membres, revenus. Et d'autre part, des informations spécifiques sur chaque parcelle de cacao comme l'âge, précédent cultural. Cette enquête a pour objectifs, d'un côté, à étendre et renouveler le berger; et de l'autre côté, à augmenter la productivité en adoptant des techniques.

Le Ghana a de bon sol pour le cacaotier mais endémiques pour le virus de SWOLLEN SHOOT.

En Côte d'Ivoire, les deux régions Ouest jouissent de condition pluviométrique favorables mais des sols moins aptes.

c) Faiblesses des paysans Ghanéens :

Une comparaison des résultats de recensement agricoles des années 70 confirme que les exploitations Ivoiriennes disposent de superficies nettement plus grandes, les moyennes régionales tournant entre 13 et 20 ha, contre une fourchette de 7 à 13 ha au Ghana. Par ailleurs, le cacao constitue le premier revenu agricole et monétaire pour la plupart des paysans dans les deux pays.

Les planteurs Ghanéens ont moins de produit à vendre que leurs voisins. De ce fait, le cacao est moins rémunéré. Par contre, l'immensité des surfaces, rendements, prix accompagné d'un meilleur niveau d'équipement procurent davantage aux planteurs Ivoiriens. Donc, il est certain que cette faible rémunération de l'agriculture explique les difficultés des paysans Ghanéens.

d) Des extensions ralenties en Côte d'Ivoire mais soutenues au Ghana :

• En Côte d'Ivoire, les plantations âgées de 11 à 30 ans représentent plus de 60% du verger. C'est là le reflet de l'extraordinaire « boom de plantation » dans ce pays après l'indépendance, et surtout entre 1970 et 1985. Tandis que, pour cette même période, le

pays voisin ont connu un taux d'investissements très faible en nouvelles plantation, il se distingue par une plus grande proportion de plantation âgée de 30 ans.

- Après la réforme de 1985, la plantation Ghanéenne est à rythme soutenue et même après la dégradation du prix en 1988. De ce fait, une extension significative est surtout observée; alors qu'en Côte d'Ivoire, on y observe un ralentissement et que l'extension ne persiste même pas avant la chute du prix en 1989. ¹²

e) **Un accroissement de la « mise en sommeil » de parcelles adultes pour causes économiques.**

Contrairement à l'extension, il y a des sorties de parcelles du verger actifs causées par un vieillissement de la cacaoyère et l'échec à la mise en place. Mais il était aussi possible de faire une mise en sommeil de la cacaoyère en production (...). La majorité des parcelles ont été abandonné durant la crise; mais en 1990, cela est dû par des causes économiques telles la difficulté des moyens de paiement en Ivoire et l'arrêt de subvention aux traitements au Ghana; et parfois des causes naturelles.

La facilité en moyen financière, mobilisation de la force de travail, ainsi les faibles usages d'intrants chimiques représentent la force de culture de cacao Ouest-Africaine. Concernant la main d'œuvre, l'exploitant fait usage des contrats de métayage. Et en 1993-94, un tiers des parcelles étaient mises en métayage¹³ dans chaque pays. Par contre, les contrats occasionnels restent courants dans les deux pays. Sur les stratégies vis-à-vis des intrants chimiques, les plus utilisés sont ceux pour le traitement contre les mériides, et seulement ¼ des exploitations de chaque pays déclare ne jamais avoir traité. L'absence de ce traitement a entraîné une baisse des ventes en Ivoire.

¹² Résultat d'enquête de 1993-1994. Source : www.cirad.fr

¹³*Contrat de métayage : consiste à charger l'employé de l'entretien de parcelle, de la récolte, de l'écabossage en échange d'un tiers de la récolte.* Source : les champs du cacao KARTHALA-CIRAD (www.cirad.fr)

f) La dynamique d'innovation dans la conduite des parcelles :

Dans les deux pays, même si le mode de mise en place traditionnelle : « semis direct » paraît dominant, bon nombre des planteurs se sont trouvés intéressés par les services des encadrements, cela en vue d'améliorer la productivité du berger et d'éviter la mortalité en phase d'installation. Concernant cela, les services de vulgarisation recommandent la mise en place des plantations en réalisant de pépinière et de transplantation de plants ; les agriculteurs pratiquent aussi la technique de « transplantation à racines nues » pour économiser le transport.

• **L'innovation Ivoiriennes de la culture de cacao en plein soleil :**

Si les planteurs dans les deux pays ne connaissaient que le système de plants d'ombrage temporaire. Depuis les années 60, la recherche recommande la culture du cacaoyer sous ombrage permanent léger ou en plein soleil. En Côte d'Ivoire, les producteurs migrants centre-Ouest, dès la fin des années 60, ont développés spontanément un système de culture de cacao en plein soleil. De ce fait, la cacaotière sous ombrage permanent est forte dans ce pays tandis que celle de sous ombrage forte domine au Ghana.

Selon la recommandation de la recherche, les deux pays doivent effectuer deux désherbages par ans et de l'ébourmandage¹⁴ trimestrielle. En outre, les planteurs font de traitement « anti-méride » pour lutter contre la nuisibilité des cacaoyères. Mais dans la pratique, la Côte d'Ivoire paraît plus intensif à l'entretien de son verger. L'origine de la faiblesse des planteurs Ghanéens est qu'ils ne disposent pas d'outils nécessaires pour les travaux.

¹⁴ *Ebourmandage : élimination des rameaux (division d'une tige) issus du tronc et non fructifères.*
Source : les champs du cacao KARTHALA-CIRAD (www.cirad.fr)

• **Qui sont les innovateurs ?**

Les facteurs qui différencient les planteurs « novateurs » des autres sont : l'âge du planteur, l'enquête affirme que les personnes âgées adoptent des thèmes intensifs ; et le niveau de scolarisation car c'est la principale source d'ouverture aux techniques modernes. De plus, 3 facteurs sont aussi en lien à l'innovation : les contacts avec les services de vulgarisations, l'origine du planteur et la taille de l'exploitation.

g) **Perspectives sur le verger dans un contexte post-forestier**

En Côte d'Ivoire, le défrichement dans le Sud et Sud-ouest ont diminués le privilège de la colonisation agricole. Et on y trouve la même situation au Ghana.

• **Extension sur forêt, jachère et vieille plantation : des possibilités limitées mais réelles**

Les réserves foncières occupent le tiers de la surface totale. Et dans l'hypothèse où elles seraient plantées de cacao, les vergers nationaux augmentent. Les jachères ont des effets bénéfiques sur la fertilité chimique du sol et doivent servir pour la culture vivrière cultivée sans engrain. Le restant-plantation trop vieille où peu productif constitue une réserve foncière pour la replantation.

• **Les planteurs ont déjà commencés à planter sur des précédents post-forestiers**

Les planteurs Ouest-Africains en ont déjà réalisé. Il en est de même au Ghana depuis fort longtemps. La pratique est plus récente en Ivoire mais amélioré depuis les années 80. Les surfaces post-forestières se répartissent entre vieilles plantations et jachères. Le problème repose souvent sur la plantation de jachère, comme en Côte d'Ivoire où la replantation fonctionne seulement avec des itinéraires techniques de mise en place et d'entretiens intensifiés. Concernant l'innovation, aucun signe de différenciation ne se manifeste entre les « adopteurs » et les autres.

ii. **En Indonésie**

Le cacao est habituellement produit par des petits exploitants ou des exploitants familiaux pratiquant l'agriculture de substance. Quant au modèle indonésien, il repose sur une combinaison de plantation agroindustrielles et d'exploitation familiales, qui évoluent dans un réseau distribution très efficace et permet d'exploiter l'économie d'échelle. Les producteurs indonésiens bénéficient de

prix plus élevés parce qu'il n'y a ni taxe ni prélèvement. C'est pourquoi, le boom de cacao indonésien reste le plus spectaculaire.

- La grande plantation

La croissance de la grande plantation est tempérée au départ mais à partir des années 1990, l'essor de la culture de cacao intensive dans les grandes plantations privées en Malaisie stimule la création des plantations privées sur plusieurs îles indonésiennes: Sumatra, Java, et Kalimantan. Cette grande plantation exige des centaines d'ouvriers agricoles semi-permanents et engage plus de 100 hectares avec la méthode traditionnelle. Une plantation s'élève jusqu'à 1000 hectares avec un bon rendement nécessitent non seulement plusieurs milliers de mètres carrés d'airs de séchage mais aussi l'attention continu des nombreux salariés pour rentrer et sortir le produit au gré des intempéries. De cela constitue un désavantage de la culture de cacao à grande échelle, car la production d'un cacao peut avoir de moindre qualité qu'un cacao séché au soleil suite à l'existence de séchoirs artificielles. Ce modèle vise des rendements élevés de l'ordre de 2 tonnes à l'hectare. Grâce aux innovations techniques (dans le but d'augmenter la productivité et la rentabilité des plantations), les grandes plantations qui maîtrisent bien la fermentation, peuvent obtenir un meilleur prix de vente en dépit de l'excès d'acides des fèves liés au séchage industriel. L'Etat accompagne cette agitation par des facilités de crédit dans le cadre d'une politique d'appui aux cultures de rente et de développement des îles de l'extérieur.

- La petite exploitation

Concernant l'agriculture familiale, qui se lance dans la culture de cacao à partir du milieu des années 1990 et connaît un véritable accroissement rapide à partir des années 1980. Il existe deux modèles de culture de cacao : le premier qui associe la plante à d'autres cultures pérennes et vivrières en des systèmes agro-forestiers et le second qui choisit la culture pure. Ce dernier est l'essentiel de boom de surface et de production. Les raisons pour lesquelles les paysans associent les cultures s'articulent autour des besoins alimentaires, de l'espace disponible, de l'allègement des travaux d'entretien, et de la fertilité des parcelles. Ce pourquoi que les paysans associent le cacaoyer avec le bananier non seulement pour des raisons d'ombrage pour les jeunes cacaoyers, mais aussi, il est une source majeure de revenus et de substance pour le paysan. Donc, les deux principales sources de financement pour ces modèles sont les revenus tirés de la riziculture

et le recours au crédit informel le plus souvent gagé sur les plantations.

iii. A Madagascar

Le système de culture de cacao malgache est une petite production de 6000T/an. Cette culture est localisée dans les régions Diana et Sava, au Nord-Ouest de l'île, et particulièrement à Sambirano, dont le centre est la ville d'Amboanja. La production se pratique toute l'année, avec des pics pour les mois de juin -juillet et octobre-novembre. Le cacao est introduit à Madagascar depuis 1900; C'étaient des Criollo, variété de cacao à fèves claires reconnu comme étant le meilleur en qualité, le plus fin, le plus aromatique, doux, fruité, mais également très fragile. 10-15 ans plus tard, furent introduit les cacaoyers Forastero de qualité ordinaires mais plus productive et plus résistante. Le croisement de ces deux types dont on a sélectionné les meilleurs: qualité fine et aromatique du premier, la vigueur, la productivité et la résistance du second, a donné le type Trinitario.

C'est la forte proportion de ce type Trinitario dans le cacao malgache qui fait sa réputation. Au début, vers 1900, le cacao venait surtout des grandes plantations coloniales à Madagascar, avec une production de 120T/an. Et en 1976, principales grandes plantation en qualité supérieur qui s'élève à 650T/an. Du 1990 à 2002, grand groupe de collecte arrivant à brasser 3000 à 3500T/an. En 2004-2005, la qualité bio équitable a fait son entrée. Le volume de production continue d'augmenter et avec la sécurité qualitative. Le cacao malgache a une qualité exceptionnelle, réputation mondiale: plus acide que les autres. Cela due au processus de fermentation et surtout à la particularité du sol. Ce système recueille un avantage considérable grâce à l'inutilisation des engrais et des produits chimiques. Et alors parmi les meilleurs du monde, Madagascar a obtenu le label du "cacao fine" de l'organisation internationale du cacao ICCO; Ce qui va lui permettre de bénéficier d'un prix supérieur sur le marché mondial.

3. La Productivité du système

Nous avons observés la présence de différences importantes au sein des pays et entre les deux continents au niveau des systèmes de culture de cacao. La performance de ce dernier par rapport à un autre peut être évaluée selon trois aspects: les besoins en ressources pendant la phase d'installation, la productivité physique des facteurs durant la phase de cacaoyère adulte et la

durabilité du système.

Concernant le premier aspect, en Afrique de l'Ouest et à Madagascar, le facteur d'intensification est le travail. Le niveau de l'investissement dépend de la précédente culture et la zone agro-climatique. Tandis qu'en Indonésie les facteurs constituent aussi des intrants comme l'engrais, l'herbicide qui économise les taux des travaux consacrés aux désherbages. Les grandes plantations nécessitent plus de main d'œuvre par des économies d'échelle en culture de cacao et les difficultés à la gestion de main d'œuvre.

Concernant le deuxième aspect, pour mieux analyser l'intérêt de l'intensification en sein d'un pays et apprécier aussi les avantages du milieu entre deux pays, il faut intégrer deux options: l'extensif en Indonésie et l'intensif en Afrique de l'ouest ou Madagascar.

Sur le seul critère de rendement, l'Indonésie se trouve la plus performante, de l'ordre de rendement de 2tonne à l'hectare, alors ce que Ghana n'atteigne que de 150kg à l'hectare. L'intensification en Afrique de l'ouest par le moyen d'intrant augmente la productivité de la main d'œuvre ainsi que Madagascar. Entre l'extensif et le semi-intensif, les grains sont plus importants avec le passage à l'intensif dans les deux pays Africain et Madagascar. Alors que le système extensif en Indonésie donne une plus grande valeur à la main d'œuvre que ses équivalents Ouest Africain. Pour évaluer l'intérêt du passage de l'extensif à l'intensif au sein d'un pays, il faut alors tenir compte du poids des facteurs engrais inexistant d'une côté et indispensable de l'autre. Cela nécessite un calcul en valeur monétaire pour pouvoir comparer l'intérêt entre deux systèmes de culture.

Les rendements moyens des cacaoyères, sur la production de chaque parcelle en 1992/93 et 1993/94, sont environ 250kg/ha au Ghana et 390kg/ha en Ivoire.

- **Des effets mitigés des techniques d'intensifications**

Une étude concernant la variabilité de performance a permis de mettre en évidence l'influence significative de 4 facteurs : lutte chimique contre les mériides, réduction de l'ombrage, mode de faire valoir de la parcelle et localisation de la parcelle; le facteur âge de la parcelle a un effet significatif assez peu marqué; l'effet du précédent cultural est moins considérable.

- **Le rendement plus faible au Ghana : plus d'ombrage, moins d'entretien**

Le faible rendement national moyen, au Ghana, ne s'explique pas par le vieillissement du verger mais par une plus grande intensité d'ombrage accompagnée d'un faible entretien. La moindre attention culturale peut paraître aussi comme cause mais il est peu probable que la maladie de SWOLLEN SHOOT l'en soit.

III. LA MISE EN MARCHÉ ET LES POLITIQUES ÉCONOMIQUES

Le cacao, une des matières premières les plus convoitées, constitue un véritable défi de compétitivité de par sa production, son importation et son exportation.

Il est produit principalement en Afrique de l'Ouest, en Amérique latine et en Asie.

Les huit plus grands producteurs mondiaux de cacao sont, dans l'ordre décroissant : La Côte d'Ivoire, le Ghana, l'Indonésie, le Nigéria, le Cameroun, le Brésil, l'Équateur et la Malaisie. Ensemble, ils représentent 90% de la production mondiale.

Depuis 1960, la production mondiale de cacao a été multipliée par trois passant de 1,2 à 3,613 millions de tonnes pour la dernière saison 2009- 2010. Cette croissance a été entrecoupée de chocs résultant de politiques d'ajustements structurels, de l'apparition de maladies et de mouvements spéculatifs qui affectent la production.

A. La mise en marché

1. Le marché du cacao

Le produit Cacao est présenté sur le marché soit sous forme brute, soit sous forme secondaire comme le chocolat, bonbon...

Après avoir été transformé sous forme de tablette, de chocolat...le produit « cacao » est consommé surtout dans l'hémisphère nord. Mais la norme internationale exige que seules les fèves

de bonnes qualités puissent être exportées de façon brute et que les moins bonnes doivent être transformées dans le pays avant d'être mise sur le marché international, ces dernières constituent une pourcentage minime de la production annuelle des pays producteurs. Les pays producteurs de cacao ; présentés par des pays africains de l'Ouest, asiatiques et de l'Amérique latine; vendent les fèves soit de manière brutes, soit en étant un produit semi-finis par l'intermédiaire des acheteurs locaux.

La vente de ces produits se fait sur plusieurs marchés différents, par exemple dans les années 1990 il existait 2 marchés de référence à savoir : Londres et New York où on négociait les contrats à terme qui permettent aux acheteurs ainsi qu'aux vendeurs du produit de s'assurer des conditions de livraison sur un délai préétabli à l'avance. A propos, ces deux derniers se différencient par les qualités de cacao qui y pénètre : Sur le marché de Londres ce sont les cacaos de très bonnes qualités en provenance de l'Afrique de l'Ouest ; tandis que sur le marché de New York ce sont les cacaos de moindres qualités originaires des Caraïbes. C'est pourquoi la cotation londonienne est toujours plus élevée que celle de New York.

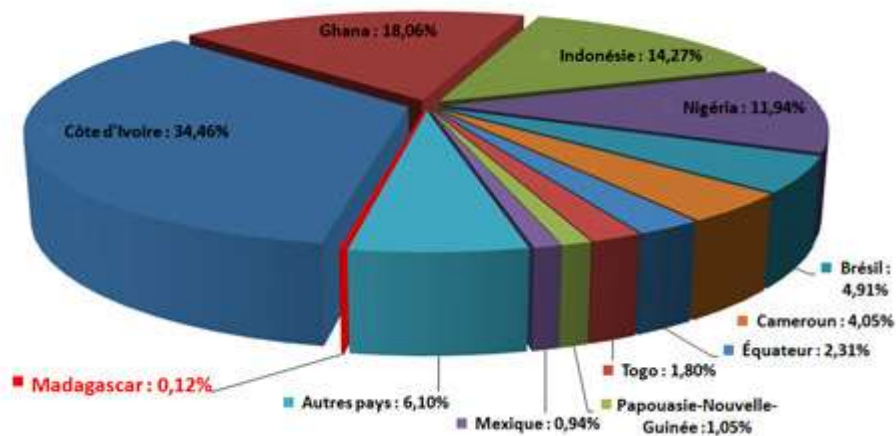
2. Les pays exportateurs

L'exportation des fèves de cacao est prise en charge en très grande partie par les pays d'Afriques de l'Ouest, suivie par l'Asie et l'Amérique Latine. En 2008, une quinzaine de pays assurent 90 % de la production mondiale (3,7 millions de tonnes représentant près de 4,7 milliards d'euros).

À lui seul, le continent africain fournit 70 % du cacao produit dans le monde, avec la Côte-d'Ivoire, très largement premier pays producteur (1.300.000 tonnes, soit 40 % de la production mondiale) et le Ghana (670 000 tonnes, 17 %). La part de Madagascar dans le marché n'est que 1.12% avec 4500 tonnes par an. En Asie (qui produit 16 % du cacao mondial), l'Indonésie augmente régulièrement sa production chaque année. Quant à l'Amérique latine, le continent d'origine du cacao, elle arrive aujourd'hui bon dernier avec seulement 13 % de la production mondiale. Mais elle reste majoritairement celle qui produit les cacaos les plus fins.

Le cacao de Madagascar est un des plus réputés au monde, même s'il ne représente qu'une très faible part de la production mondiale. C'est de la vallée du Sambirano, près d'Ambanja, que provient l'essentiel de cette production.

Graphe n° 1 : Part de marché de chaque pays producteurs



(Source : www.intelivoire.net)

A noter que pour un pays producteur, le défi de la compétitivité face à ce marché s'exprime à 2 niveaux :

- Sur le domaine du prix face aux ceux des concurrents (fonction de la qualité)
- Sur le niveau du coût du transport du produit jusqu'au marché.

3. Les pays importateurs et consommateurs

Les pays développés sont les principaux consommateurs en cacao du monde, ils en consomment 80%. Cependant, les pays émergents comme la Chine et la Russie sont très demandeurs en raison de la hausse de leur niveau de vie et donc de leur consommation. Les pays consommateurs sont composés généralement des pays européens et les Etats-Unis. Il existe différents paramètres utilisés pour évaluer les principaux acteurs du cacao quant à l'importation : importations de fèves, importation de poudre de cacao et d'autres paramètres. Si nous considérons les importations de fèves de cacao et en selon les statistiques de la FAO de 2009-2012 :

Les Pays Bas
Les Etats-Unis
L'Allemagne
La Malaisie
La France

4. Filière de commercialisation

Il y a une similarité dans la démarche de la mise en marché dans les trois pays producteurs :

Producteur —————> Intermédiaires (généralement au nombre de trois) —————> Marché

Mais les trois pays se différencient sur plusieurs critères :

-Le conditionnement

Tout d'abord la manière de gérer les conditionnements ne sont pas pareil : pour Ghana les planteurs vendent des produits prêts c'est-à-dire que les petites préparations sont déjà faites (fermentation, séchage, surtout le conditionnement) mais les exportateurs peuvent emballer les produits. Pour Côte d'Ivoire ce sont les exportateurs qui s'occupent du conditionnement et emballage après que les producteurs aient nettoyé et fermenté le produit. Enfin le cacao indonésien est partiellement fermenté et partiellement séché et c'est autour des exportateurs de s'occuper de l'emballage.

-Le stockage

Sur le domaine du stockage il y a aussi des particularités pour chacun car le cacao Indonésien est mis en stock seulement de 2 à 3 semaines avant d'être exporté, tandis que le cacao Ivoirien met 4 à 6 semaines et celui de Ghana s'étend jusqu'à plusieurs mois avant l'exportation. Les frais de stockage sont compensés par le prix, ce qui signifie donc un prix plus élevé du cacao Ghanéen par rapport aux autres.

-Les acteurs

Les acteurs de l'opération constituent aussi une différence pour ces pays. Considérons Côte d'Ivoire où l'exportation est prise en main par une trentaine d'acteurs composés en majorité de résidents mais ayant de nombreuses imbrications avec des importateurs européens. Concernant Ghana l'Etat prend en charge toutes les opérations se rapportant au cacao. Et pour

l'Indonésie ce sont les chinois qui assurent l'exploitation et l'exportation des fèves en employant les habitants du village.

B. Analyse de la politique économique

1. Etude des cas de Madagascar

a) Production de la fève de cacao à Madagascar

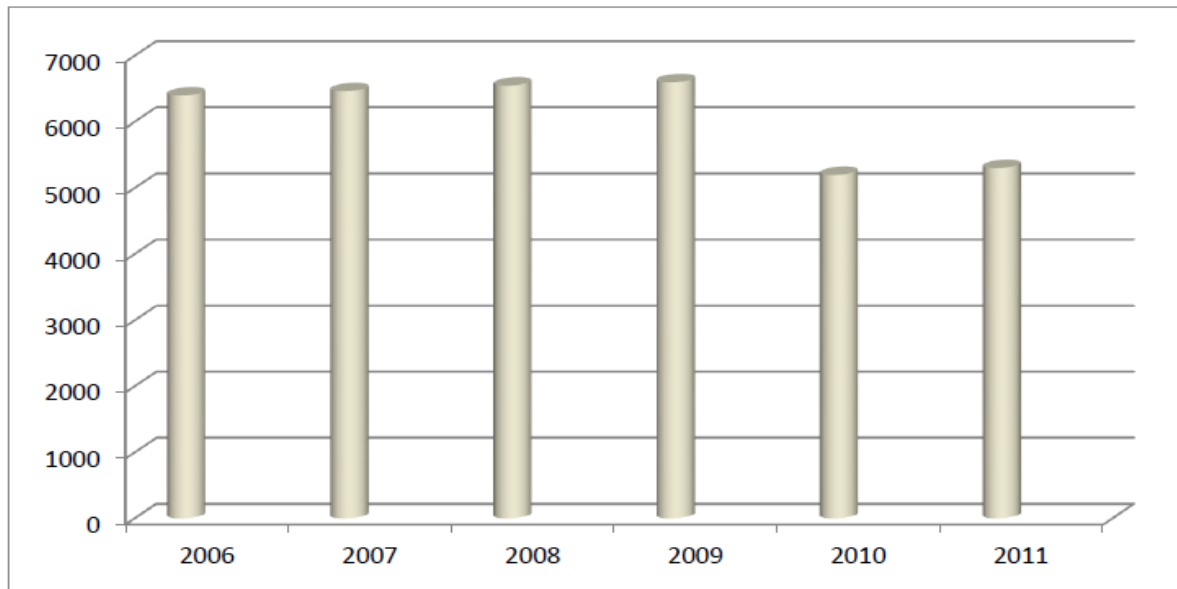
Le tableau et le graphe ci-dessous montrent l'évolution de la production des fèves de cacao, à Madagascar, depuis l'année 2006 jusqu'en 2011.

Tableau n°2 : Evolution de la production de cacao à Madagascar

Année	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Production (Tonnes)	6400	6465	6550	6600	5200	5300

Source : *INSTAT Ministère du commerce année 2013.*

Graphe 2: Evolution de la production à Madagascar

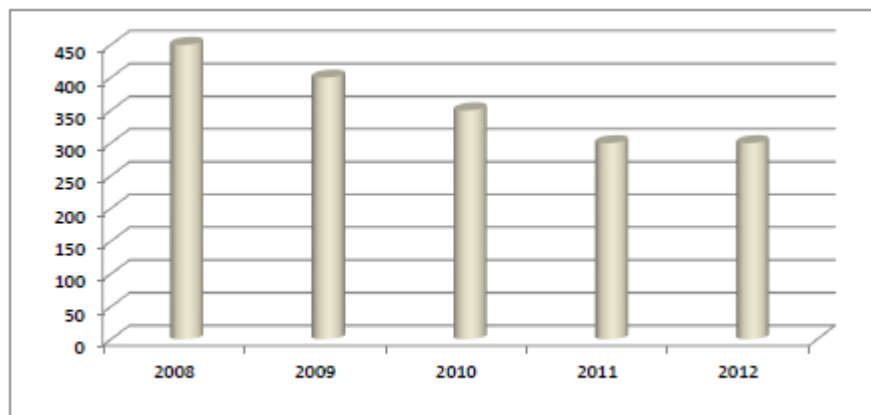


Source : *Ministère du commerce*

b) Consommation nationale de cacao

La consommation de cacao à Madagascar est surtout représentée par des industries transformatrices comme la Chocolaterie Robert. Dans ce paragraphe nous allons évaluer la quantité de fèves de cacao demandée chaque année par cette société.

Graphe n°3 : Evolution de la demande en fèves de cacao



Source : *Chocolaterie Robert, année 2013.*

c) Exportation de cacao

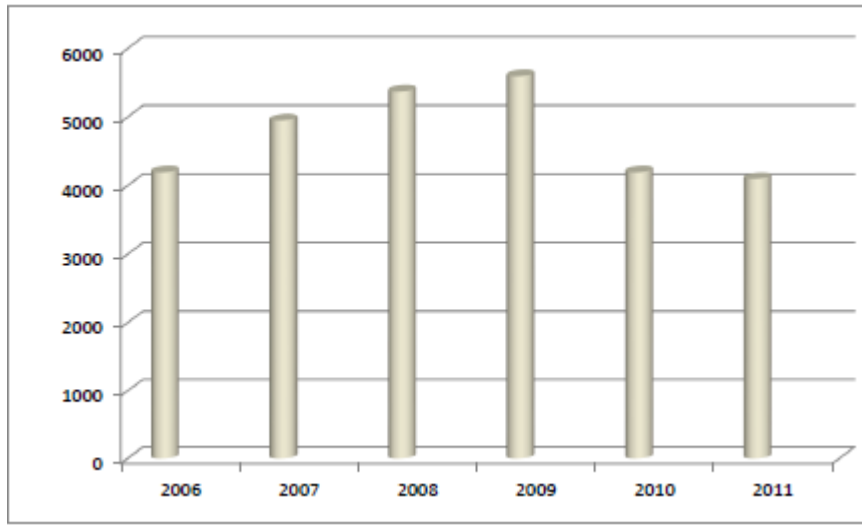
La part de la production destinée à l'exportation est représentée par le tableau et le graphe suivant.

Tableau n°3 : Evolution de l'exportation de la fève de cacao malgache

Année	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Exportation (Tonnes)	4200	4952	5377	5600	4200	4100

Source : *Ministère du commerce, INSTAT, année 2013.*

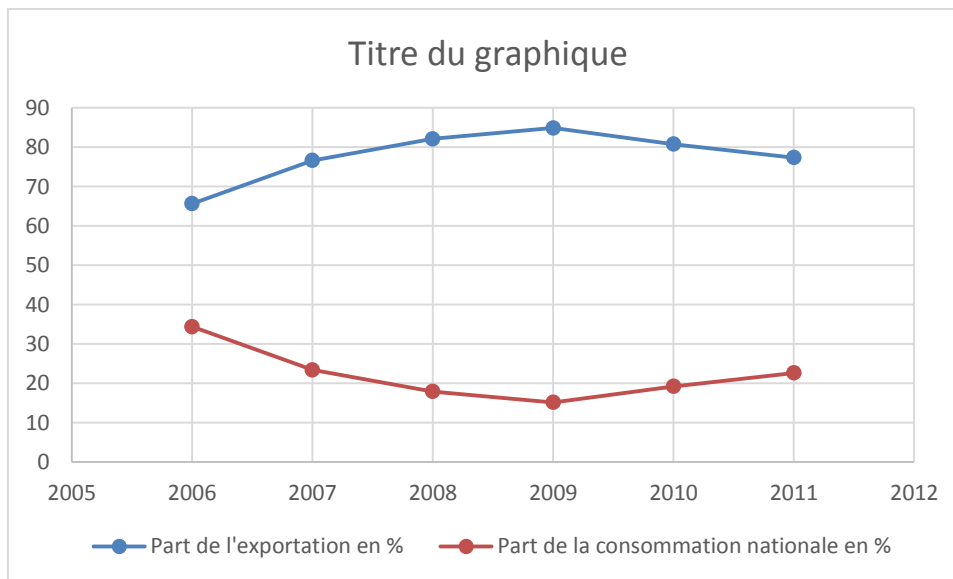
Graphe n°4 : Evolution de l'exportation



Source : *Service de documentation du ministère du commerce, année 2013.*

d) Observation

Graphe n°5 : Comparaison de l'exportation et de la consommation nationale



De 2006 à 2011, on constate que durant les quatre premières années, l'exportation n'a cessé d'augmenter passant de 65,625% à 84,85%. Ce qui entraîne une baisse de la consommation nationale. Cependant, à partir de la crise de 2009, l'exportation a connu une diminution passant à 77,36% en 2011.

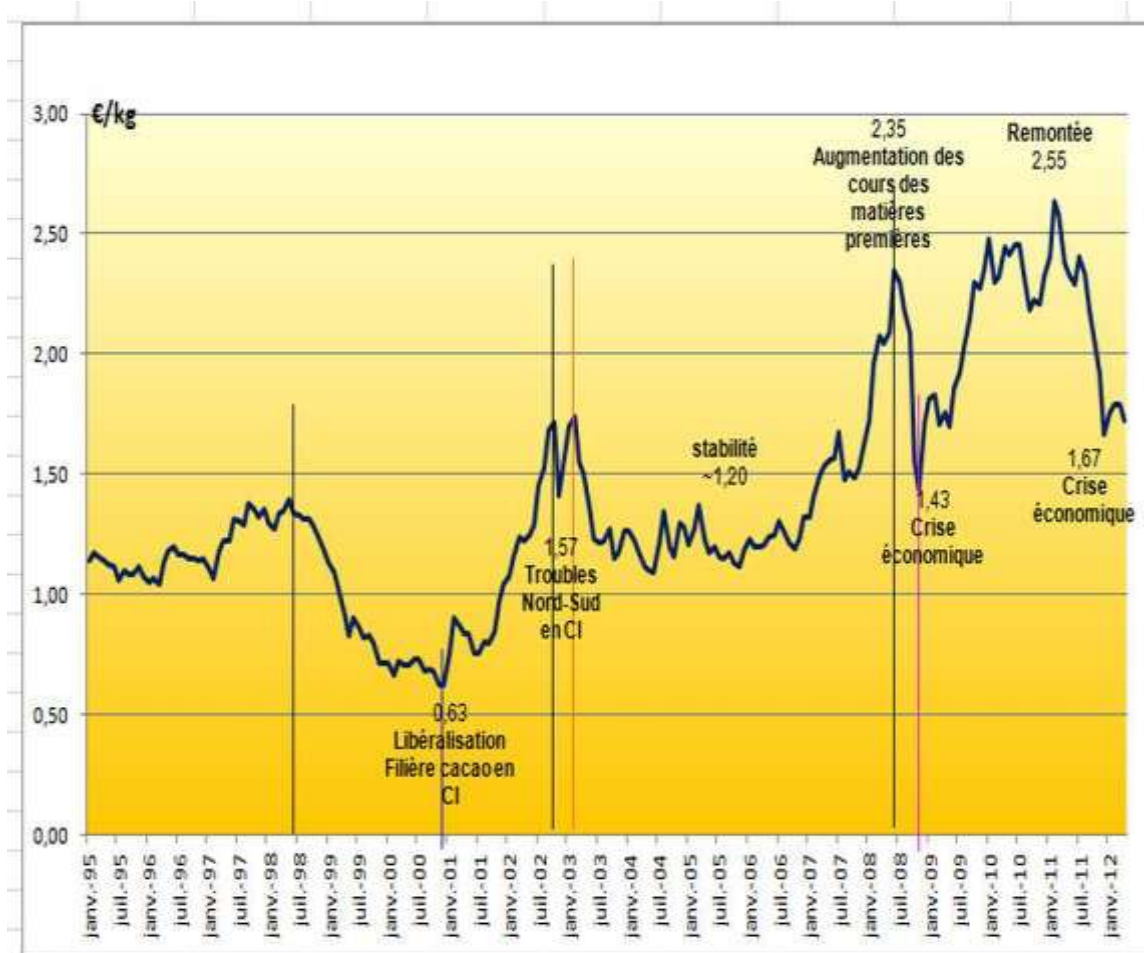
2. Le prix

Le cours du cacao présente beaucoup de fluctuation depuis 1992 jusqu'en 2014. Les pays émergeant comme la Chine et la Russie font augmenter la demande sur le marché, une augmentation de 2.5% en moyenne par an. Cependant l'offre de cacao stagne ce qui conduit à une augmentation du prix.

La fixation du prix du produit n'est pas le même : cette fixation s'avère être en fonction du degré d'intervention de l'Etat dans l'activité cacaoyère. Le prix du cacao ivoirien est fixé par une organisation appelée « Le Caistab » (Caisse de stabilisation et de péréquation des produits agricoles). Ce dernier fixe un prix indicatif dont le producteur doit appliquer sur l'ensemble du territoire, et des prix de cession pour les autres stades du circuit. L'autorisation du Caistab est nécessaire pour que les exportateurs puissent conclure des contrats de ventes. Le prix du cacao Ghanéen est pris en charge par « Le Cocobod » qui établit un barème pour les transactions sur le marché interne. Et enfin celui de l'Indonésie est géré par l'Etat qui effectue des dépenses fiscales en annulant les taxes de cette filière pour permettre une flexibilité des prix sur le marché.

Le rebondissement des cours du cacao qui ont été observés à partir de février 2008 ont été provoqués par des tensions fortes sur la production ivoirienne suite à des problèmes de qualité. Les prix ont alors grimpé de 65% jusqu'en 2009 avec un record à plus de 2 000£ la tonne.

Graphe n°6 : Evolution du cours de cacao de 1995 à 2014



(Source : www.futurasciences.com)

La variation du cours de cacao n'est pas seulement fonction de l'offre et de la demande, il y a aussi d'autres facteurs qui influencent cette fluctuation. L'application de la libéralisation de la filière cacao depuis juillet 1998 a conduit à l'entrée de nouveaux entrants, une augmentation de l'offre sur le marché menant à un surplus de production et pour déstocker ce surplus les producteurs étaient forcés de diminuer le prix ; ce qui explique la courbe décroissante du prix entre juillet 1998 et janvier 2001 passant de 1.38€/kg à 0.63€/kg.

A partir de juillet 2003 le cours de l'or brun sur le marché restait stable sensiblement égale à 1.2€/kg, et ceci jusqu'en janvier 2007. En 2008, l'augmentation du cours des matières consommables (le frais de transport, les outils de productions pour récoltées les produits) a haussé

le prix du cacao à 2.35£/kg. Cette phase d'expansion a été suivie par une crise économique et de suite une phase de récession diminuant la valeur du cacao à 1.43£/kg en 2009. Suivie par une phase de reprise, et de nouveau une phase d'expansion augmentant le prix à 2.55£/kg au début de l'année 2011. Et ainsi de suite jusqu'à aujourd'hui, donc il faut bien étudier le cours sur le marché pour savoir à quel moment vendre ou acheter pour avoir le plus de profit, le plus de bénéfice.

Le commerce des grandes matières premières, dont le cacao fait partie, a besoin du négoce et des marchés à terme. Ils sont nécessaires, car ils amortissent les cycles de production, les variations entre l'offre et la demande et les fluctuations entre les monnaies. Mais cette pratique n'est pas très favorable aux prix payés aux producteurs. Sur une tablette de 100 grammes de chocolat à 60 % de cacao, achetée en supermarché, il ne revient au cultivateur que 6 % du prix payé par l'acheteur.

3. Vente par anticipation

Une prévente à terme est assurée par les deux agences Ouest Africaines sur le marché des productions. Cette vente consiste à un engagement d'achat faites par les exportateurs, ces engagements sont effectués bien même avant la collecte du cacao mais pas avant les 18 mois précédant la récolte. Cette vente par anticipation est assurée par le Caistab (en Ghana) et par le Cocodob (en Côte d'Ivoire) mais c'est de plus en plus difficile en Indonésie. L'intérêt de cette prévente est de prévoir un prix moyen du produit concerné sur l'année à venir, elle permet aussi à l'Etat de mieux estimer les recettes à venir du Trésor.

4. Performance des filières sur le marché

Au niveau mondial, des données sur le prime et la décote ont permis de classer les pays producteurs de cacao selon leur part de marché sur les marchés de Londres et de New York : Côte d'Ivoire apparaît en première position, suivi de près par Ghana, ensuite par Indonésie et à quelques tonnes plus loin se trouve le Nigeria.

La qualité du cacao est classée par les industriels selon plusieurs critères :

- La pureté et l'uniformité du produit : un cacao contenant un fort taux de matières étrangères engendre des surcoûts industriels.
- La composition chimique ;
- Le rendement : il faut analyser qui est le plus rentable.
- Le taux d'Arôme présent dans ce produit qui compte par défauts.

IV- ANALYSE CONCURRENTIEL ET PERFORMANCE POUR LE PLANTEUR DE CACAO

A. Analyse concurrentielle

La concurrence a pour objet d'identifier les forces et les faiblesses des différents concurrents sur un prix donnée. Elle relève du diagnostic et stratégique externe que doit réaliser toute entreprise.

1. La concurrence au niveau des pays producteurs du cacao

Aujourd'hui la production de cacao est centrée en Amérique du sud et centrale, en Afrique de l'ouest et en Asie. La raison est bien simple : la cacaoyère, pour se développer, a besoin de climat humide, ombrage et chaud (température en moyenne de 25 degré) .C'est pourquoi cette production se situe entre 20ème parallèle au Nord et le 20ème parallèle Sud.

Cependant, même si la production est répartie entre ces deux parallèles, la zone productrice la plus importante reste celle de l'Afrique de l'ouest (qui représente 60% de la culture de cacao mondiale). Cette culture du cacao est une véritable source de revenu pour les petits agriculteurs africains (exploitation familiale plus souvent), d'autant plus qu'elle n'est destinée qu'à l'exportation. En effet les demandes en consommation en Afrique est très faible, c'est d'ailleurs relatif à l'indice de développement humaine (IDH) qui est dans cette zone très faible (par exemple, le classement mondial, la Côte d'ivoire est classée 147ème).

Dans la concurrence, il existe douze pays producteurs de cacao qui sont représentés dans le (Graphe 1) « La part du marché des pays producteurs » : les principaux producteurs de cacao sont Côte d'Ivoire et Ghana qui ont cultivé de 37,3% et 19,7% de production mondial total en 2007 (respectivement 38 et 21% en 2011) suivi par l'Indonésie, Nigeria, Cameroun et le Brésil. En général, la Côte d'ivoire et le Ghana représente 70% de la production du cacao et 74% de fèves

consommées dans le monde, mais le temps sec qui a marqué les premiers mois de l'année a endommagé les cultures. Par contre, le Brésil est en baisse par rapport aux années 80¹⁵.

Le marché de cacao représente un volume de 2,4 million de tonnes, sachant que le café représente 5 million de tonnes, et le sucre 105 million. C'est à dire le cacao a une 3ème rang après le sucre et le café, mais le cacao a longtemps subi de très fortes fluctuations de prix, brutales et répétées.

2. Point de compétitivité

Dans la filière cacao, on n'a assisté à aucun changement majeur depuis la campagne 1995-1996, mais la Côte d'Ivoire se prépare à un bouleversement important à l'orée du deuxième millénaire. Sous la pression de bailleurs de fonds, l'outil régulateur qu'a été la caisse de stabilisation disparaît, pour laisser place à une simple observation de la production et de sa qualité. On parle aussi de libéraliser la filière au Ghana mais les mêmes bailleurs ont l'air moins exigeant. La crise indonésienne ne semble pas avoir endommagé la filière, qui en ressort au contraire renforcée par rapport aux productions destinées au marché local, car la valeur du cacao, basée sur les ventes en dollars, a progressé deux fois plus vite que le prix des biens à la consommation intérieure. Du coup, les cultures de cacao n'ont pas souffert de la hausse des prix des engrais, importés pour partie, hausse entraînée par la dépréciation de la monnaie. Par contre, ils n'ont pas bénéficié de la baisse générale des salaires, car, dans la zone cacaoyère de Sulawesi ; le coût de la main d'œuvre aurait progressé au fur et à mesure que le prix du cacao augmentait en monnaie locale.

3. A chacun sa compétitivité

À la lumière des situations durant et après la dernière crise de la cour du cacao, que peut-on conclure sur la compétitivité de ces trois premiers pays producteurs? Tout d'abord, en termes de part de marché, les pays ont été performants avec tout de même un bon point pour la Côte d'Ivoire. Ceci n'a pas été le cas de deux autres grands producteurs que furent le Brésil et la Malaisie dont les productions ont chuté de moitié depuis 1990.

¹⁵ www.lagazette.dgi.com

Considérant maintenant le prix de vente, nous avons constatés un resserrement des écarts entre les bons cacao Ouest africains et les mauvaises en provenance d'Indonésie ,ce qui pose le problème de la pertinence de la notion de qualité pour le grand producteur d' un matière première de type tout venant ,comme c'est le cas du cacao bulk .

Concernant les couts de production, il ressort qu'en dépit des idées reçues, la main d'œuvre n'est pas plus chère en Afrique. Par contre bien le cas pour les intrants qui bénéficient en Indonésie d'un système de distribution plus efficace et de prix subventionnés pour certain engrains .Les cacao-cultures indonésiens profitent de ces conditions favorables pour intensifier fortement leur production .Aux prix payés par les planteurs, le coût d'une production d'un kilogramme de cacao, hors investissement; dans ces systèmes à haut rendement avoisinent ceux de la culture de cacao plus extensive de l'Afrique de l'Ouest. Sans les subventions, l'intensif indonésien coûte plus cher.

Dans chaque zone, la raréfaction de la ressource en terre est facteur de renchérissement important. Classiquement la forêt, support idéal de la culture, était librement disponible. En Afrique de l'ouest, on assiste à la fois à sa disparition et à sa valorisation monétaire, une valorisation qui du reste concerne toute sorte de terre. Ainsi, l'installation d'une parcelle sur une jachère achetée revient deux fois plus chère qu'une mise en valeur d'une portion de forêt qui avait été obtenue gratuitement. En Indonésie ,où les condition naturelles (sol ,climat) permettent plus facilement la mise en place d'une cacaoyères sur d'autre précédent que la foret ; le problème se pose surtout en terme du cout d'accès à terre, qui peuvent être six fois plus élevés qu' en Afrique de l'ouest , même sur le front pionniers .Mais ce handicap de cout d'investissement plus élevés et vite rattrapé parle bon rendements.

L'un dans l'autre, avantage et inconvénients se neutralise pour aboutir à des niveaux de cout unitaire au kilogramme de cacao semblables entre les pays, avec toutefois un léger avantage, en cout réels ; pour la cote d'ivoire.

Par contre, il s'avère que les filières cacaoyères n'ont pas généré les mêmes effets sur le plan du développement économique et cela pour une raison principale qui est la politique de prix au producteurs .En effets ,malgré un prix mondial moins élevé pour leur cacao ,les producteurs indonésiens ont toujours été moins payés que les producteurs Africains. S'il est vrai que le système

de mise en marché indonésien, non réglementé, est moins cher, l'écart dans les prix aux producteurs provient essentiellement des taxes que prélèvent les Etats africains alors que l'Etat indonésien ne le fait pas. Ceci découle d'une importante différence du rôle du cacao dans les économies des trois pays: il représente près du tiers des recettes à l'exportation au Ghana et en Côte d'Ivoire, et même pas en Indonésie.

4. Défi de la compétitivité

La baisse marquée des cours mondiaux de nombreux produits tropicaux depuis le milieu des années 80 a conduit le CIRAD à entreprendre une étude de filière du cacao dans les trois premiers pays producteurs (Ghana, Côte d'Ivoire, Indonésie). Il ressort de cette étude la capacité d'innovation et le dynamisme des opérateurs ivoiriens de la production et de la mise en marché, le handicap représente, pour la cacao culture ghanéenne, de trop nombreuses années de taxation excessive des producteurs, de monopole d'Etat et la bonne performance d'une cacao-culture indonésienne ayant su tirer parti d'un contexte économique et naturel favorable concurrence de cacao .

Le cacao, une des principales denrées tropicales d'exportation, n'a pas échappé à cette crise. Entre 1984 et 1993, son prix a chuté de moitié en monnaie courante et des deux tiers en monnaie réelle. La reprise a été timide, les valeurs réelles restent toujours les plus basses des périodes d'après-guerre, et les projections de la banque mondiale ne prévoient pas d'amélioration pour la décennie à venir.

Le marché mondial du cacao est stratégique pour la plupart des pays producteurs car à la différence de nombreuses autres denrées tropicales ; ce produit est essentiellement exporté, et par là source de devises et de taxes. Il est alimenté majoritairement par des petites exploitations familiales, pour lesquelles c'est la principale source de revenu. Ainsi, toute crise des cours affecte directement pans entiers du monde rural.

B. Performance du cacao

Il existe deux visions de la diamétralement opposées de la consommation du chocolat.

D'un part, le chocolat est traditionnellement considéré comme aliment « malsain » notamment en raison de teneur calorique élevée de plusieurs produits de confiserie à la base de chocolat (exemple : matières grasses, sucres raffinés). A cela s'ajoute sa réputation croissante comme étant un aliment

additif. D'autre part, une littérature scientifique croissante met aux jours le potentiel thérapeutique de la consommation de chocolat noire ou du cacao à jouer du rôle la prévention ou le traitement d'un ensemble de condition au problème sante associé au stress ONG datif et l'inflammation. Parmi les sangs thérapeutiques concernés, on compte divers maladies neuro-dégénérative.

1. Coût et avantage pour le planteur de cacao

Comment les couts de production et les gains des producteurs se comparent –ils dans les différents systèmes de cacao culture ?

Il faut procéder à une comparaison de la compétitivité des principaux systèmes de culture selon un certain nombre de critères qui montrent en reliefs le poids respectif de l'avantage de l'environnement économique et naturel.

a) Coût de production

Cette approche de la compétitivité est la base des notions d'avantages absolu et comparatif. Elle se construit en croisant les données sur la productivité physique et sur les prix de facteurs. Nous comparons donc ces prix, pour ensuite estimer les couts de productions avec et sans amortissements, comme pour les données technique sur les systèmes présente plus haut, les prix sont indicatif des situations « type s » dans les pays, ils peuvent varier en fonction des conditions locales et parfois aussi du pouvoir de négociation du planteur. Dans les calculs des coûts de production, ces salaires journaliers permettent de chiffrer du point de vue comptable la main d'œuvre employée dans la culture de cacao¹⁶. C'est évidemment une simplification de la réalité, car la plus grande part de la main d'œuvre en milieu paysan est soit familiale soit rémunérée à travers un contrat de métayage. Quand ils paient directement la main d'œuvre, les paysans ainsi que les grands zones-cacaoyères africains, où les engrais sont encore très peu utilisés et les systèmes de distribution peu développé, les prix peuvent être beaucoup plus forte.

¹⁶ Le coût de l'écabossage en Afrique de l'Ouest sera aussi calculé sur la base des journées de travail, et non en termes d'argent versé pour payer le repas et la boisson des participants à l'activité dans le cadre de l'entraide.
Source : enquête cirad ; Ghana 1995/96

b) Avantage au niveau de la consommation de cacao

- Avantage étonnants du cacao pour la santé

Les chocolats sont fabriqués à partir de fèves de cacao qui appartient aux régions tropicales profondes de l'Amérique centrale et du sud en particulier au Ghana. Les fèves de cacao sont d'abord rôties et ensuite broyées pour produire du cacao. Ils sont utilisés dans la fabrication de poudre cacao, chocolat, cacao, et de la masse. Le cacao est considéré par les botanistes de chocolat fabriques de la plante de cacao, ainsi que le cacao de haricots. Cette différence est perçue uniquement en anglais dans aucune autre langue. Ils proviennent de théobroma, les fèves de cacao ne sont pas raffinées à partir de poudre de cacao et son nutritionnellement plus puissant que les fèves de cacao.

- Valeur nutritive du cacao

Le cacao contient beaucoup de vitamines et de minéraux tels que les protéines, vitamine A, calcium, potassium, phosphore, fer, cuivre magnésium...

- Les bienfaits pour la sante du cacao

Le cacao est un antioxydant sain qui contribue à stimuler votre santé et vous aider à vivre plus longtemps et une meilleure santé. Il contient de flavonoïdes, des antioxydants qui aident à prévenir le cancer, ainsi la consommation de cacao aide à diminuer l'arthrite et les autres maladies qui produisent de caillots sanguins. Le cacao aussi aide à maintenir un poids de santé.

c) Avantage du cacao

L'utilisation de cacao a de nombreux avantages que ce soit pour la santé à travers sa consommation, que ce soit par l'intermédiaire du traitement de la peau et des cheveux.

- Avantage sur la peau

Une peau saine est nécessaire pour avoir une belle apparence, et le cacao fonctionne d'une manière étonnante pour garder la peau saine.

- Riche en antioxydants blocs le cacao radicaux libèrent des nocifs dans le corps, il protège également le corps contre nombreuses maladies.
 - Le cacao a une bonne qualité de vitamine C et de magnésium qui aide à protéger la peau et garder la bonne santé.
 - Le cacao contient des omégas 6, acides gras, ce qui contribue à la guérison cellulaire. Il guérit les blessures et siccatives aussi rapidement.
 - Le cacao a un enzyme brute, ce qui contribue à la répartition de la cellule et son rajeunissement.
 - Le cacao contribue à augmenter et protéger les flux sanguins vers la peau.
 - Le cacao aide à améliorer le teint de la peau. Il fournit également une hydratation à la peau.
- Avantage pour les cheveux
 - Le cacao contribue également à améliorer la santé globale de la chevelure. Il peut vous aider à obtenir ce rêve de cheveux volumineuse et brillant.
 - Le cacao contribue à augmenter la circulation sanguine dans le cuir chevelu, l'augmentation de la croissance des verrous sains brillants, il agit également comme un amplificateur de circulation, elle contribue à réduire la perte de cheveux.

CONCLUSION

Une augmentation du prix du cacao sur le marché internationale crée, pour les pays producteurs, un effet d'illusion car l'impact positif sur la hausse de rentrée de devise n'est qu'à court terme et qu'à long terme elle engendre la baisse des indicateurs macroéconomiques des principaux pays producteurs : baisse de la demande, de la production, du capital, du revenu par travailleur ainsi que du produit intérieur brute (PIB). Concernant la concurrence chez les producteurs, le pays producteur qui a le plus forte demande en cacao peut jouer sur le prix pour éliminer les faibles producteurs ainsi que les nouveaux entrants.

Par contre, le développement de la culture de cacao est très bénéfique. En effet, ce développement se traduit par l'élargissement des surfaces cultivables, une augmentation du capital et par conséquent, une hausse du nombre de travailleurs, et donc du revenu et ainsi du produit intérieur brute (PIB). Mais tout cela n'est atteint que si la demande, venant des pays importateurs sur le marché de cacao, s'accroît avec l'offre. Ceci démontre que pour arriver à l'ultime développement tant espéré, les Pays en développement (PED) (ici représentés par le Côte d'Ivoire et le Ghana) ne pourront plus se passer de l'aide des pays développés (ici représentés par les Etats-Unis, l'Allemagne, la France).

BIBLIOGRAPHIE

Ouvrages

- ALIBERTH., 1946, *Note préliminaire sur une nouvelle maladie du cacaoyer*, - Agro .Trop 1, 34, Paris.
- ALIBERT H., 1951, *Les insectes vivants sur les cacaoyers en Afrique Occidentale*, IFAN, Dakar, 67p.
- ALLISON H.W.S., KENTEN R.H., 1963, *Seasonal variation in the fermentation of West Africa Amelonado cocoa. Tropical agriculture*, 40(3), 217p.
- Claude Albagli, 1997, *Conjoncture 97*, édition Bréal, 1023p.
- Ellen Hanak Freud, Philippe P., Jacques R., 2000, *Les champs du cacao, un défi de compétitivité Afrique-Asie*, 210p.
- François Levy, 1971, *Le Cacao*, 308p.

Webographie

- www.atlas-ouetsafrique.org
- www.cirad.fr
- www.lagazette.dgi.com
- www.roundtablecocoa.org

Auteurs :

- RANDRIAMIHAJA Honoré
- RANDRIANANTENAINA Hajatiana Anthony
- RANDRIANANTENAINA Rivo Rolland
- RANDRIANIRINA Felambolamena
- RANDRIANJATOVO Toaviniaina

Titre : « ETUDE DE LA FILIERE CACAO AU NIVEAU MONDIALE »

Nombre de pages : 40

Tableaux : 03 Figures : 06 Annexes : 0

Contacts : 0331213843

Adresse des auteurs : - Lot III O 71 C Bis A Ouest Ambohijanahary

RESUME :

Ce présent mémoire a pour objet l'étude de la filière cacao au niveau mondiale. Cette étude permet d'avoir plus d'information sur l'origine de cet « OR BRUN » ; les conditions nécessaires pour une bonne qualité (condition climatique, pédoclimatique, etc...). Le cacao, une des matières premières les plus convoitées, constitue un véritable défi de compétitivité de par sa production, son importation et son exportation. A lui seul, le continent africain fournit 70 % du cacao produit dans le monde, avec la Côte-d'Ivoire, très largement premier pays producteur avec 40 % de la production mondiale. Pour le cas de Madagascar, même si le cacao malgache est l'un des plus réputés au monde, il ne produit que 0,12% de la production mondiale soit environ 4500 tonnes par ans. Une analyse économique sur le marché de cacao conduit à une étude de la variation du cours de cacao et par suite aide les importateurs sur la prise de décision d'une vente par anticipation. Concernant la concurrence chez les producteurs, le pays producteur qui a le plus forte demande en cacao peut jouer sur le prix pour éliminer les faibles producteurs ainsi que les nouveaux entrants.

Mots clés : cacao, marché, politique économique, analyse concurrentielle

Encadreur : Monsieur Darsot Gilbert