

Conférence cacao : Cultiver l'Avenir, Préserver la Forêt

*400 jours pour se mettre
en conformité*

Jeudi 23 novembre 2023,
La Tricoterie à Bruxelles



BOS⁺





Le regard d'un producteur ivoirien de cacao

Partage d'expériences

Bitie Djakaridja, 23 octobre 2023

BITIE Djakaridja



Producteur ivoirien Cacao // Secrétaire général ECAM-COOP CA

Soutien aux projets et plaidoyers en faveur des producteurs



Mon parcours

- * Fils de producteur, je reprends quelques parcelles familiales à l'âge de 16 ans
- * Constatant la difficulté à oeuvrer seul, je rejoins la coopérative ECAM en 2010 comme simple producteur
- * Rapidement on me propose de prendre une responsabilité dans le conseil de surveillance et de coordonner des projets en interne (agroforesterie, proximité producteurs, oeuvres communautaires, contacts partenaires, etc.)
- * En 2021 je rejoins le CA comme SG
- * En avril 2023 je décide de déménager en Belgique pour réaliser un rêve: mieux comprendre l'aval de la filière et apporter mon soutien aux projets et à la filière au départ d'ici



Présentation du cacaoyer

Le cacaoyer est un arbre très délicat de la ceinture de l'équateur. Il ne peut croître qu'à l'ombre des grands arbres qui le protègent des rayons directs du soleil.

La particularité de cet arbre est de voir ses fleurs et ses fruits pousser directement sur ses branches comme sur son tronc. Même si le **cacaoyer** se couvre des milliers de fleurs, seulement une petite quantité devient fruits.

Comme il pousse en sous-bois, à l'abri d'arbres plus hauts que lui, le cacaoyer est aujourd'hui menacé d'extinction à cause de la déforestation et de la pollution.

Les **cabosses** remplies de **fèves comestibles** poussent tout au long de l'année. **1 cabosse contient en moyenne 40 fèves.**

Il faut environ **12 cabosses pour obtenir 1kg de chocolat**, lui-même né de la fermentation et de la torréfaction des fèves.

La récolte se fait à maturité des cabosses, quand celles-ci changent de couleur en passant du vert au jaune ou au rouge.

Il n'y a pas de période déterminée pour la récolte, la fructification ayant lieu tout au long de l'année.



Différentes variétés de cacao



Cabosse de
Forastero



Cabosse de
Criollo



Cabosse de
Nacional



Cabosse de
Trinitario

= 80% de la production mondiale. Robuste, très productive. Son rendement s'est fait au détriment de son goût. Cultivé en Côte d'Ivoire
Variante: Mercedes (1,5kg/h)

= 5% de la production mondiale. Reconnue comme la plus raffinée, goût puissant, fin, aromatique et très peu acide. Délicat à cultiver, elle est fragile et faible rendement

Variante du Forastero, mis au point en Equateur et très présente dans la zone amazonienne.

Le Trinitario est un hybride issu du croisement entre le Criollo et le forastero.

Etape 1: La production



Le cacao porte des fleurs toute l'année et elles poussent directement sur le tronc

Les chérelles sont la résultante des fleurs polonisées et à ce stade, elles sont très vulnérables face à l'attaque des ravageurs et de la trop grande humidité

Pour avoir de belles cabosses et un bon rendement, il est nécessaire d'appliquer les bonnes pratiques agricoles

Etape 2: La récolte



Récolte des cabosses de cacao mûres (chaque 15 jours)

Ramassage & assemblage des cabosses récoltés

Ecabossage des cabosses

Etape 3 : Fermentation



La fermentation est la phase cruciale de la transformation du cacao. Ces fèves fermentent dès qu'elles sont immédiatement emballées en vrac dans des feuilles de bananier durant 4 à 6 jours . Cette fermentation est la transformation chimique des sucres contenus dans la fève en alcool. L'augmentation de la température et de l'acidité va provoquer la stérilisation de la fève . C'est ici que la fève pourra dégager tout son côté aromatique, donc son goût.

Etape 4 : Séchage



Le séchage des fèves de cacao se fait idéalement sur des **claires**, en fonction du climat la durée du séchage peut aller de 6 à 8 jours. Le taux d'humidité maximum accepté est 8%. Durant le processus les matières étrangères ainsi que les fèves mutilées ou germées sont extraites et jetées.

La filière cacao de Côte d'Ivoire

- ❑ Premier producteur : 40 % du marché mondial
- ❑ 70 % Du marché européen
- ❑ L'"or brun" représente 10% du PIB ivoirien, 40% des recettes d'exportation
- ❑ Environ 3000 coopératives de petits producteurs
- ❑ Présence des plus grands exportateurs (Barry Callebaut, Cargill, ECOM etc....) liés aux grands chocolatiers (Nestlé, Hershey, Mars, Mondelez, Ferrero, ...).
- ❑ Plusieurs certifications ont cours dans le pays (RA, Fairtrade, bio, ...) ou programmes propres (Cocoalife, Cocoa Horizon, ...)
- ❑ Le prix cacao est fixé par le Conseil Café Cacao (Etat) 2 fois/an (grande traite - octobre, petite traite - avril)



Pratiques culturelles communes

➤ Agriculture extensive

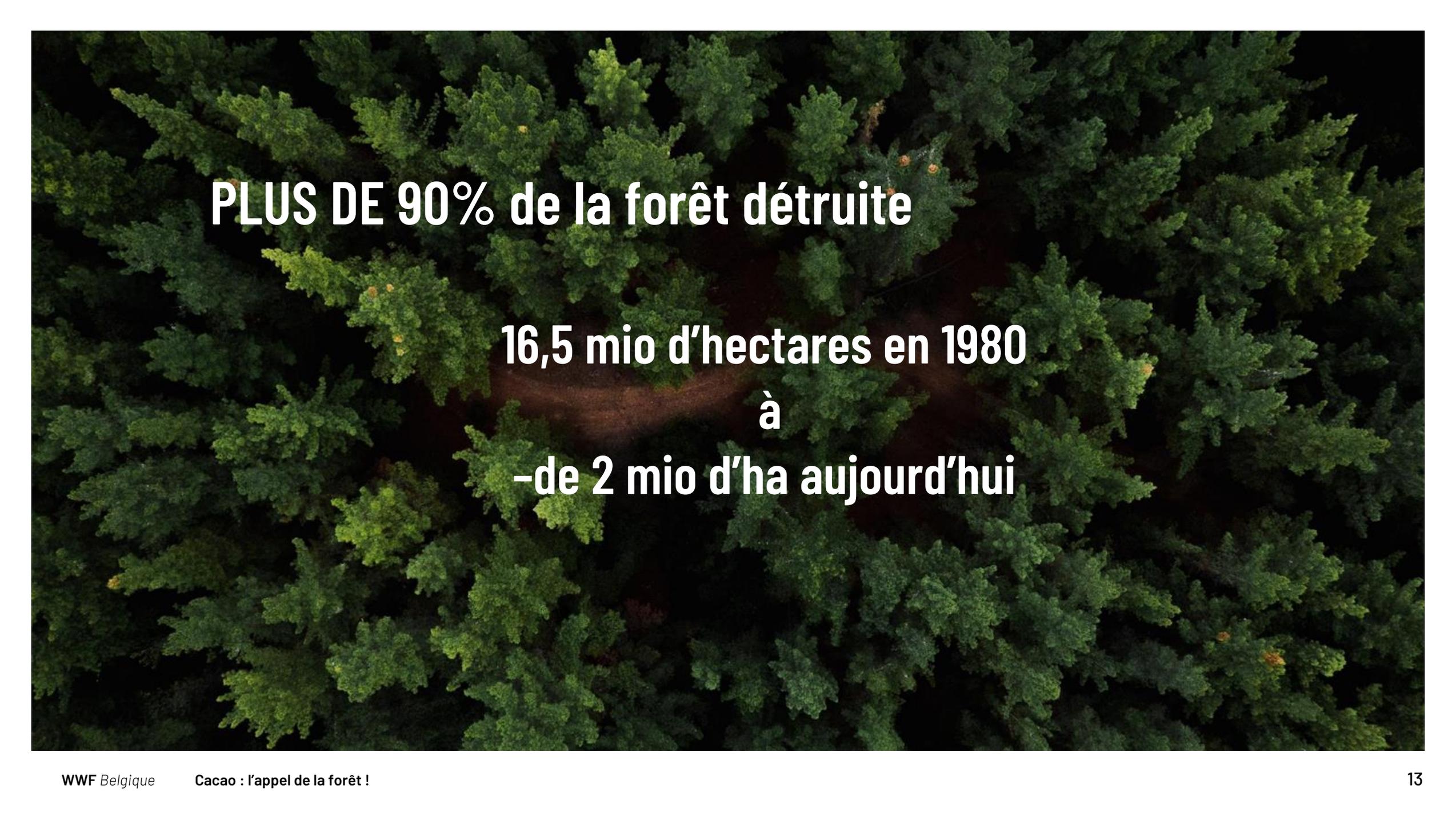
= défricher toujours plus de forêt pour la création de nouvelles plantations à défaut de régénérer les sols déjà utilisés.



➤ Agriculture intensive

= utiliser toujours plus d'engrais chimiques pour booster sa productivité





PLUS DE 90% de la forêt détruite

16,5 mio d'hectares en 1980

à

-de 2 mio d'ha aujourd'hui

Conséquences de la déforestation & défis

- Baisse des rendements et appauvrissement des sols
- Le bouleversement du calendrier cultural (climate change)
- Le vieillissement des vergers
- La maladie du shollen shoot

- baisse des prix bord champs // Hausse du cout des intrants
- La disparition de la faune et de la flore

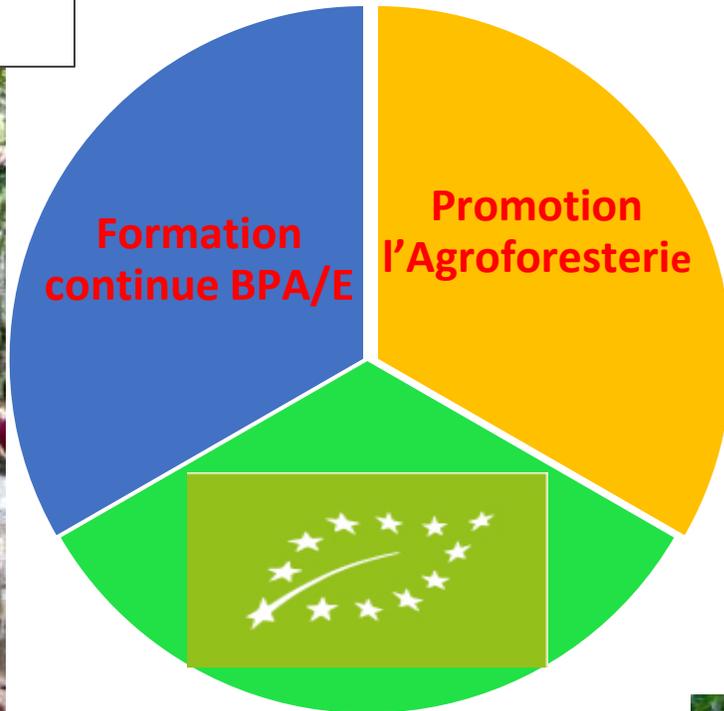


Perspectives durabilité de la filière

- **Senbilisation des producteurs sur les effets néfastes de la déforestation**
- **Promotion de l'agroforesterie et de ses bienfaits**
- **Vulgarisation de la loi relative au nouveau code forestier**
- **Entrée en vigueur des nouvelles normes européennes sur la durabilité et la tracabilité des fèves de cacao entrant sur le marché européen**
- **"Essor" de la production biologique et de qualité**
- **Playdoyer pour un rehaussement du prix d'achat bord champs du cacao (living income)**

Politique de durabilité : cas d'ECAM COOP CA

Formations continues sur les bonnes pratiques agricoles /environnementales



Sites de Pépinières d'arbres d'ombrage



Groupes d'entraide communautaire





MERCI pour votre attention!
Je suis à l'écoute pour vos questions

BITIE DJAKARIDJA

+32 471 36 12 44

+225 49-31-95-84

bitiedjakaridja8@gmail.com



WWF

Cacao : l'appel de la forêt !
Thursday, Nov. 23rd 2023
La Tricoterie, Bruxelles

Contact

+33(0)6 ?? ?? ?? ??

www.wwf.be