



**ETHIQUABLE**



# ACTES DE LA CONFÉRENCE

MERCREDI 15 MAI 2019

Avec la participation de  
**Marc Tanouh**  
directeur de la coopérative SCEB  
de cacao équitable et bio en Côte d'Ivoire

**Fulbert Dago**  
Assistant technique d'AVSF  
sur le programme Equité en Côte d'Ivoire

**Marc Dufumier**  
professeur émérite AgroParisTech  
président de Commerce Équitable France

**Christophe Eberhart**  
co-fondateur de la SCOP Ethiquable  
responsable des filières équitables

# POURRA-T-ON TOUJOURS CROQUER DU CACAO DEMAIN ?

en partenariat avec

**ACTEURS  
DU PARIS  
DURABLE**



## Présentation des intervenants

Nous sommes ravis de vous accueillir ce matin pour un nouveau format de conférence, les Grandes tables à la Maison des Acteurs du Paris Durable. L'idée des Grandes tables est de rebondir régulièrement sur des sujets d'actualité qui touchent à notre métier d'acteur du commerce équitable. Le but est d'alimenter aussi bien nos neurones que nos papilles sur les questions du moment, de donner une lecture à partir de nos expériences de terrain et de donner la parole aux producteurs.

Et le premier décryptage de ce matin porte sur le chocolat. Depuis quelques années, on peut lire dans de nombreux articles que le chocolat pourrait disparaître de nos placards, face à la menace du réchauffement climatique qui plane sur la filière. Une date fatidique nous est même donnée : l'arrêt de mort du chocolat serait pour 2050 ! Il nous resterait tout simplement 31 années de consommation de tablettes.

Au-delà de la question, quasi frivole, de savoir si nous allons continuer à croquer un bon carré de chocolat, **quelles sont les conditions de vie des 5 millions de personnes qui cultivent le cacao ?** La perspective d'une pénurie mondiale est-elle exagérée ? Faut-il s'inquiéter pour cette filière ? Y-a-t-il des solutions pour sauver le cacao ? S'agit-il réellement d'une affaire de climat ou tout simplement d'une affaire d'argent ?

Pour démêler les fils d'un monde annoncé sans chocolat et tenter de mieux comprendre les logiques à l'œuvre, nous accueillons ce matin :

**Marc Dufumier.** Vous êtes agro-économiste, enseignant-chercheur spécialiste des systèmes agraires et de leur évolution à AgroParisTech [[www.agroparistech.fr](http://www.agroparistech.fr)]. Vous êtes également président de Commerce Equitable France [[www.commerceequitable.org](http://www.commerceequitable.org)]. Auteur notamment de "Famine au sud, malbouffe au nord", vous avez notamment préfacé une étude sans complaisance intitulée "La face cachée du chocolat". Vous dénoncez, je vous cite, « un système agricole aberrant » et plaidez pour la mise en place d'une filière cacao plus durable capable de répondre aux besoins des populations - producteurs et consommateurs - et de la planète.

**Fulbert Dago.** Vous vivez en Côte d'Ivoire. Vous êtes assistant technique du programme Equité [[www.programme-equite.org](http://www.programme-equite.org)] d'Agronomes et Vétérinaires Sans Frontières [[www.avsf.org](http://www.avsf.org)], un programme financé par l'Agence Française de Développement dont le but est de favoriser le développement du commerce équitable dans cinq pays d'Afrique de l'Ouest (Burkina Faso, Côte d'Ivoire, Ghana, Mali et Togo). Le programme se concentre sur cinq filières, dont le cacao. Vous avez été autrefois gérant d'une coopérative, puis coordinateur au sein d'un réseau de coopératives de cacao. Vous êtes donc un excellent connaisseur et fin observateur de la filière cacao en Côte d'Ivoire.

**Marc Tanouh.** Vous vivez en Côte d'Ivoire près de Tiassalé au sud du pays. Vous êtes directeur de la Société Coopérative Equitable du Bandama qui produit un cacao biologique et équitable, à contrepied des règles imposées dans le pays par les multinationales du secteur. 34 producteurs ont créé la SCEB en 2010. La coopérative compte à ce jour 217 membres. Vous êtes surtout la première coopérative certifiée bio - et la seule jusqu'en 2017 - dans le pays du cacao de masse par excellence. L'expérience de la SCEB est reconnue, vous êtes une vitrine de la bio qui inspire d'autres groupements de producteurs et les incite notamment à passer en bio. Vous serez ce matin notre témoin n°1 du cacao.

**Christophe Eberhart.** Vous êtes co-fondateur d'Ethiquable [[www.ethiquable.coop](http://www.ethiquable.coop)]. Depuis 2003, vous jouez un rôle pivot au sein de la SCOP puisque vous êtes responsable du montage des filières de commerce équitable. Vous y avez développé une pratique engagée, très terrain, du commerce

équitable en une forte proximité avec les organisations paysannes. Votre moteur est de générer des impacts et de créer des leviers de développement pour les coopératives. Cette manière de faire est très certainement dictée par votre formation d'agronome agro-tropical et de vos années de missions d'appui en Haïti, au Pérou et en Equateur au sein d'ONG de développement.

### **Variétés de cacao, terroir, système de production**

Pour se fixer les idées et les papilles, je vous propose de débiter par une dégustation qui va nous permettre de faire un rapide tour du monde. Nous allons partir du Pérou, nous arrêter en Côte d'Ivoire et finir au Nicaragua, un des berceaux du cacao. Christophe Eberhart, pouvez-vous nous expliquer pourquoi ces chocolats sont si différents ? Est-ce lié au % de cacao ou plutôt à un effet terroir ? Finalement, il n'y a pas un chocolat mais des myriades de chocolat, un peu comme le vin, non ?



**Christophe Eberhart.** Ces trois chocolats sont représentatifs de notre travail. L'objectif de cette dégustation est de vous amener à comparer le cacao de Côte d'Ivoire qui est à 74% de cacao, avec deux cacaos latino-américains. On a l'habitude

de dire que le cacao de Côte d'Ivoire est un cacao du marché de masse. Certains disent même que le cacao ivoirien n'est pas forcément un bon cacao. Nous pensons au contraire que cela peut être un cacao très intéressant. C'est plus la filière qui est une filière de masse, plutôt que le cacao lui-même. Ici, nous avons un cacao d'un seul village, d'un seul terroir. On s'aperçoit que ce chocolat avec ses notes très puissantes de cacao, nous rappelle le cacao de notre enfance, le chocolat que nous aimons. C'est le goût chocolat que nous avons en mémoire.

Il est intéressant de le comparer avec le Pérou - 70% de cacao qui est sur des notes beaucoup plus fruitées. On est là sur un terroir qui est le berceau du cacao, sur des zones où le cacao est né avec des variétés natives. Elles donnent des cacaos très particuliers avec des notes aromatiques très expressives.

**LES VARIETES ANCIENNES DE CACAO SE SONT PERPETUEES EN MILIEU PAYSAN. AUJOURD'HUI, LES PETITS PRODUCTEURS DU COMMERCE EQUITABLE SONT CEUX QUI PRESERVENT CES CACAOYERS.**

Le troisième cacao vient du Nicaragua, ajusté à 75%. Il s'agit d'un autre terroir d'origine avec des variétés Trinitario, très proches des Criollo, ces variétés anciennes que les espagnols ont découvertes en

Amérique centrale. Les variétés anciennes de cacao se sont perpétuées en milieu paysan. Aujourd'hui, les petits producteurs du commerce équitable sont ceux qui préservent ces cacaoyers, qui se sont mélangés, se sont métissés entre eux. Certes, ces cacaos sont métissés mais ils portent en leur sein une génétique très fortement marquée par les Criollo d'origine. Ils révèlent des notes très douces, miellées et de fruits secs.

Derrière ces chocolats que nous sommes en train de déguster, il y a plus de 5 millions de producteurs. Marc Dufumier, est-ce que tout autour de la planète, on cultive de la même manière le cacao ? Ou bien, au contraire, ces systèmes de production sont différents ?

**Marc Dufumier.** La réponse est très clairement oui. Les systèmes de production sont différents. Et c'est certainement cette diversité qui permettra de s'interroger et savoir si vraiment, il y aura une mort du cacao.

Tout d'abord, il y a des variétés différentes : criollo, trinitario, forastero. Il y a aussi des cépages différents et, bien sûr, des systèmes de cultures différents.

Une première forme que l'on rencontre encore dans certaines régions, et notamment au Brésil, est le cacao sous forêt. Sachant que le cacaoyer sauvage a toujours été sous forêt. Les gens cultivent sans déforester et maintiennent un couvert arboré. C'est une forme d'agroforesterie. Le cacaoyer est véritablement dans son élément.

A l'opposé, nous avons le cacaoyer sous soleil. En général, ce sont des variétés sélectionnées pour produire beaucoup sans arbres d'ombrage. Et très fréquemment, cette sélection s'accompagne d'une



**LES PLANTATIONS SONT DANS CE CAS TRÈS HOMOGENES, COMPOSEES EXCLUSIVEMENT DE CACAOYERS AVEC, Y COMPRIS ET A L'EXTRÊME, DES VARIETES CLONEES. CE N'EST DONC PAS SEULEMENT LA MEME VARIETE, MAIS BIEN LE MEME CACAOYER QUI EST REPETE DES MILLIERS DE FOIS.**

certaine homogénéisation des variétés. Il n'y a pas des milliers de variétés de cacaoyers aptes à être cultivées sous soleil. Les plantations sont dans ce cas très homogènes, composées exclusivement de cacaoyers avec, y compris et à l'extrême, des variétés clonées. Ce n'est donc pas seulement la même variété, mais bien le même cacaoyer qui est répété des milliers de fois.

Il y a bien sûr des systèmes intermédiaires, sous couvert arboré, agroforestier. A nouveau, on plante des cacaoyers mais on s'arrange pour qu'il y ait une diversité d'espèces : des arbres fruitiers, des espèces arborées, avec un ombrage temporaire comme les bananiers qui accompagnent la croissance des cacaoyers, et des arbres d'ombrage plus permanents.

### **La situation actuelle en Côte d'Ivoire**

Maintenant que le décor est planté, j'aimerais que l'on se concentre sur un pays en particulier, la Côte d'Ivoire. Si l'on veut comprendre si le cacao va disparaître, c'est bien ici qu'il faut trouver des réponses. La Côte d'Ivoire est en effet le premier producteur de cacao au monde. Ce cacao de masse est un pilier de l'économie ivoirienne. Les taxes qui lui sont accolées supportent la fiscalité du pays. Le gouvernement fixe même le prix de la tonne de cacao. Les grands groupes multinationaux y sont tous présents. Fulbert Dago, au-delà de cette rapide photographie, quelle est la situation du cacao en Côte d'Ivoire, sa filière et son évolution ?

**Fulbert Dago.** La Côte d'Ivoire est essentiellement agricole. Elle est le 1<sup>er</sup> pays producteur mondial de cacao avec environ 1,8 millions de tonnes par campagne. Le cacao représente une part prépondérante de l'économie ivoirienne avec 15% du PIB et 30% des recettes d'exportations. L'une des caractéristiques de la Côte d'Ivoire concerne sa spécialisation dans les cultures de rente, principalement café et cacao. C'est le résultat d'une succession de décisions politico-économiques, menées par le régime colonial français puis par les gouvernements post-indépendance, qui ont orienté l'économie ivoirienne vers l'agriculture d'exportations. Le cacao qui a été introduit vers 1800 dans l'Est du pays, était à l'origine cultivé sous ombrage. Mais à partir des années 1970, le président

*Felix Houphouët-Boigny a donné les moyens aux chercheurs ivoiriens pour mettre au point des variétés à haut rendement, cultivées en plein soleil. Il a aussi créé les structures nécessaires pour que le pays devienne 1<sup>er</sup> producteur de cacao au monde.*

*Les cacaoyers ont été mis en place après abattage de tous les arbres avec pour conséquence une forte déforestation. La cacaoculture ivoirienne est devenue vulnérable au changement climatique : les sols se sont progressivement appauvris, la pression parasitaire s'est accrue, des maladies comme le swollen shoot sont apparues et les rendements plafonnent à 500 kg/ha. La déforestation s'est accrue dans l'ouest du pays. On peut attribuer le fort accroissement de la production de ces dernières années à l'augmentation de la surface cultivée en cacao.*



*Est-ce que les autorités d'aujourd'hui partagent toujours la même vision que le premier président ? Je n'en suis pas si sûr.*

Quand vous parlez des autorités, vous parlez du Conseil du Café-Cacao, j'imagine. Pour préciser, seuls deux pays au monde ont un organe officiel qui régule le prix du cacao. Il s'agit du Ghana et de la Côte d'Ivoire. Le Conseil du Café-Cacao a une fonction très particulière et assez inédite dans le monde du cacao.

**Fulbert Dago.** *Oui, effectivement, le Conseil du Café-Cacao est l'organe de gestion de la filière. Il est investi de trois principales missions qui consistent à :*

- agréer tous les opérateurs pour l'achat et l'exportation du cacao*
- fixer les prix d'achat aux producteurs et veiller au respect de ces prix. Dans le principe, les prix qui sont fixés en fonction des cours mondiaux du cacao, sont stables et garantis aux producteurs sur chacune des deux périodes de récoltes du cacao : la récolte principale (80 % de la production annuelle) d'octobre à fin mars, et la petite récolte d'avril à fin septembre.*

**LA VISION DES AUTORITES DU CONSEIL DU CAFE-CACAO SEMBLE ALLER DANS LE SENS DE LA PROMOTION DE NOUVEAUX MODES DE PRODUCTION, COMME L'AGROFORESTERIE, ET UNE MEILLEURE VALORISATION DE LA PRODUCTION DE CACAO, PLUTOT QUE VERS DES VOLUMES DE PLUS EN PLUS IMPORTANTS.**

- appuyer les projets qui contribuent au développement de la filière cacao, de fournir des plants de cacao, comme la variété Mercedes et des pesticides aux producteurs.*

*Pour reprendre mon propos sur la vision actuelle de la filière cacao, il faut indiquer que le Conseil du Café-Cacao a pris au moins deux mesures qui montrent une évolution : d'une part, la suspension de tous les programmes productivistes, les programmes dont l'objectif est de soutenir l'accroissement de la productivité du cacao par des systèmes de production intensifs, et d'autre part, la promotion de l'agroforesterie comme mode de production en cacaoculture. Cela fait suite à un atelier organisé fin 2018 par le Conseil du Café-Cacao afin de passer en revue les techniques et systèmes agroforestiers existants ainsi que leurs intérêts. Le programme Equité a eu l'avantage de participer à cet atelier pour présenter le système agroforestier de la coopérative CAMAYE que le programme a soutenu.*

*Il n'y a plus de forêt, on ne peut donc plus produire le cacao comme autrefois. La vision des autorités du Conseil du Café-Cacao semble aller dans le sens de la promotion de nouveaux modes de production, comme l'agroforesterie, et une meilleure valorisation de la production de cacao, plutôt que vers des volumes de plus en plus importants.*

Combien y-a-t-il de producteurs de cacao dans le pays ? Qui sont les autres acteurs de la filière ?

**Fulbert Dago.** *Officiellement, 2,5 millions d'hectares de culture sont consacrés au cacao avec 800 000 producteurs. On ne maîtrise pas totalement ces chiffres. Le Conseil du Café-Cacao est train de lancer un recensement général des producteurs et des superficies de cacao.*

Concrètement, je suis producteur, j'ai du cacao sur ma parcelle. Comment s'organise la filière ?

**Fulbert Dago.** *Soit j'appartiens à une coopérative et je livre mon cacao à la coopérative. Soit je le vends à des pisteurs qui sont eux-mêmes représentants d'acheteurs qui, ensuite, livrent à des multinationales ayant leurs représentations à Abidjan et/ou à San-Pédro.*



Vous nous avez indiqué que le cacao connaît une chute des cours assez importante. Quelle est la situation exacte des producteurs en ce moment ?

**Fulbert Dago.** *Cette situation est bien décrite dans le programme de développement « Quantité, qualité, croissance » du Conseil du Café-Cacao. Il est écrit dans l'introduction que les familles des producteurs sont dans des conditions précaires. C'est clairement indiqué. Des études, au moins deux<sup>1</sup>, ont bien montré, que les prix payés en ce moment aux producteurs ne permettent pas de couvrir les besoins vitaux de la famille. C'est donc très difficile pour les producteurs. Je vous invite, enfin ceux qui le peuvent, à aller en Côte d'Ivoire au mois de mars à la fin de la grande campagne pour vous rendre compte de la situation de très grande précarité des producteurs qui vivent quasiment au jour le jour. D'octobre à fin février ils vendent le cacao donc ils ont du cash, mais quand il n'y a plus de cacao à vendre c'est difficile.*

### **Déforestation et agroforesterie en Côte d'Ivoire**

Les médias français dénonçaient dernièrement la déforestation dans le pays. On nous donne des chiffres effarants : près de 140 000 hectares de forêt ont disparu au Ghana et en Côte d'Ivoire en 2018 au profit de la culture du cacao, soit l'équivalent de 15 000 terrains de football. On parle de déploiement à grande échelle d'exploitations de cacao dans l'enceinte même des parcs nationaux et d'aires protégées du pays. On nous dit que la totalité des forêts ivoiriennes auront disparu d'ici 2034 si la tendance ne s'inverse pas. Quelle est la réalité du phénomène de votre point de vue ?

<sup>1</sup> Etude comparée des impacts et coûts sociétaux des filières du cacao d'Afrique de l'ouest et d'Amérique Latine (PFCE-BASIC 2016) et Etude d'AVSF sur « les coûts de production et leur relation avec le coût de la vie des producteurs de coopératives partenaires du programme Equité en Côte d'Ivoire, 2017 »

**Fulbert Dago.** La déforestation est une grande préoccupation. En 1960, le pays possédait 16 millions d'hectares de forêts. Il reste aujourd'hui, selon les sources, soit un peu moins, soit un peu plus de 3 millions d'hectares. Sauver ces 3 millions d'hectares de forêts protégées doit être une priorité absolue. Il faut bien avouer que le cacao a contribué au phénomène de déforestation, mais la superficie occupée par le cacao est autour de 3 millions d'hectares. Il y a donc plus de 10 millions d'hectares qui

**SAUVER CES 3 MILLIONS D'HECTARES  
DE FORETS PROTEGEES DOIT ETRE UNE  
PRIORITE ABSOLUE.**

ont disparu depuis 1960 et qui ne sont pas imputables à la culture du cacao. La participation du cacao à la déforestation est à relativiser. Il ne faut pas l'oublier, l'exploitation forestière est aussi un secteur important de l'économie.

Sur la question des forêts classées, en particulier, je dois dire que, oui, certaines sont infiltrées par des producteurs. Notez bien que dans le commerce équitable, les producteurs ne sont pas implantés dans les forêts classées. Une des règles du commerce équitable est que les producteurs ne cultivent pas dans les forêts classées.

Les autorités ivoiriennes de la filière essayent de trouver des solutions. Il y a d'ailleurs des programmes pour faire déguerpir les producteurs de ces zones protégées. Pour les producteurs du commerce équitable, je ne crois pas qu'il faille s'inquiéter de la qualité et de l'origine du cacao acheté sous les labels du commerce équitable. Ce cacao ne vient pas des forêts classées.

Fulbert Dago, vous avez circonscrit la part du cacao dans le phénomène de déforestation. Néanmoins, Marc Dufumier, on a envie de savoir si aujourd'hui, en Côte d'Ivoire, on est obligé de couper la forêt pour produire du cacao ?



**Marc Dufumier.** Jamais rien n'est obligé. Cependant, on vient de le rappeler, il y a un mouvement qui est en cours. La mort du cacao, je n'en crois pas un mot, la mort de la forêt, je crains beaucoup. Et cela, à un niveau mondial. Ce problème dépasse en effet largement le cadre de la Côte d'Ivoire. Dans une économie de marché, une économie de concurrence, une chose est claire : si l'idée est de vendre un chocolat au plus bas coût possible pour conquérir des parts de marchés, le cacaoyer après déforestation qui exige les coûts de production minimum, reste le plus intéressant. Et tant que l'on ne régule pas cela – personnellement, je suis vraiment en faveur d'une régulation à l'instar du travail mené par le Conseil du Café-Cacao, la compétitivité internationale et la concurrence sur le marché mondial, c'est évident, poussent à la déforestation. C'est une catastrophe. La menace pour les forêts en Côte d'Ivoire est bien réelle. Il faut le dire : il ne reste plus beaucoup des forêts classées. La vraie question que l'on peut se poser est absolument : n'y-a-t-il pas une mort de la filière cacao en Côte d'Ivoire ? Est-ce qu'un jour, ce ne seront pas l'Equateur, Sumatra ou d'autre

**LA MORT DU CACAO, JE N'EN CROIS PAS UN  
MOT, LA MORT DE LA FORET, JE CRAINS  
BEAUCOUP.**

régions qui vont se substituer à la production ivoirienne ? On ne peut pas complètement l'exclure. Si on ne trouve pas d'autres formes qui permettent aux agriculteurs de produire un cacao correctement rémunéré, effectivement, cette culture est menacée.

Dans les solutions proposées, on parle beaucoup d'agroforesterie. Même s'il s'agit de sauver les 3 millions d'hectares de forêts qui restent, on sent bien que la question centrale est de remettre des

arbres sur les parcelles qui ont été déforestées. Quel est le principe ? Faut-il 10 ou 100 arbres à l'hectare ? Marc Dufumier, pouvez-vous nous éclairer un peu plus sur l'intérêt de l'agroforesterie pour une culture durable du cacao ?

**Marc Dufumier.** *La question est de savoir si l'agroforesterie est un passage obligé pour sauver la cacaoculture en Côte d'Ivoire. C'est dans ce sens que j'interprète la mesure du Conseil du Café-Cacao*

**LA COURSE AU RENDEMENT A L'HECTARE  
AVEC DES COÛTS EXORBITANTS EN ENGRAIS  
DE SYNTHÈSE ET EN PRODUITS  
PHYTOSANITAIRES EST SANS AVENIR [...]  
IL N'Y AURA PAS D'AVENIR POUR LA  
CACAOUCULTURE IVOIRIENNE SI L'ON  
CONTINUE COMME CELA.**

*qui vise effectivement à ne plus jouer la carte de la productivité. La course au rendement à l'hectare avec des coûts exorbitants en engrais de synthèse et en produits phytosanitaires est sans avenir. La moindre surproduction supplémentaire, de fait coûteuse en intrants manufacturés, engendre un effondrement des prix et les premiers lésés sont les producteurs. Je le répète : ce système est sans avenir. Il s'agit vraiment de diminuer les coûts monétaires en intrants de synthèse pour les producteurs. Les engrais de synthèse et les*

*produits phytosanitaires sont désuets. Il faut être clair : il n'y aura pas d'avenir pour la cacaoculture ivoirienne si l'on continue comme cela.*

Je me fais l'avocat du diable, ces intrants permettent pourtant de protéger le cacaoyer, de lui apporter plus de fertilité, donc plus de rendement, donc plus de revenus.

**Marc Dufumier.** *Il est toujours possible de se faire l'avocat du diable. Mais cette logique est complètement fautive. L'emploi des produits phytosanitaires pour protéger les cultures est une fuite en avant : il y aura toujours un mutant résistant qui finit par résister à la molécule pesticide et du coup, prolifère. C'est une deuxième molécule qu'il faut appliquer et ainsi de suite.*



*La méthode aujourd'hui ne sera pas tant d'accroître les rendements que de diminuer les coûts des producteurs. Ce qui importe est la valeur ajoutée. Les systèmes inspirés de l'agroforesterie le permettent. On ne va pas tuer les mirides, un des insectes ravageurs du cacaoyer, mais on va utiliser les fourmis rouges qui neutralisent leur prolifération. On ne va pas appliquer un fongicide contre la pourriture brune mais on va chercher un champignon trichoderma, soit un champignon concurrent en*

**ON PEUT SAUVER LA CACAOUCULTURE EN  
CÔTE D'IVOIRE [...] CELA S'APPELLE  
L'AGRO-ÉCOLOGIE. ELLE PEUT PARAÎTRE  
COMPLIQUÉE ET SAVANTE, MAIS D'APRÈS  
MOI, C'EST LA SEULE CONDITION DE SURVIE  
POUR LA CACAOUCULTURE IVOIRIENNE.**

*capacité de neutraliser ou freiner le développement du champignon pathogène.*

*Oui, il existe des méthodes, et c'est bien pour cela que la mort du cacao n'est pas certaine. On peut sauver la cacaoculture en Côte d'Ivoire mais ce ne sera sûrement pas avec une homogénéité génétique des variétés, ce ne sera sûrement pas sans ombrage. Ce sera un cacaoyer associé à d'autres espèces sous couvert de grands arbres, ce sera différentes variétés de cacaoyers, ce sera*

*un savant équilibre entre les ravageurs et les ravageurs des ravageurs. Cela s'appelle l'agro-écologie. Elle peut paraître compliquée et savante, mais d'après moi, c'est la seule condition de survie pour la cacaoculture ivoirienne.*

Pour être bien précis, Marc Dufumier, qui dit agro-écologie, dit forcément agriculture biologique ?

**Marc Dufumier.** *L'agriculture biologique avec son cahier des charges relève effectivement d'un raisonnement de l'agro-écologie scientifique. Un pesticide naturel reste quand même un pesticide. Je vous dirais que ce n'est pas encore l'idéal. Un mutant résistant à un pesticide naturel peut toujours apparaître. La bio n'est pas le nec plus ultra mais cette agriculture formalisée avec un cahier des charges, des contrôles et une certification est bien celle qui relève le plus de l'agro-écologie scientifique.*

### **Cultiver en bio et prix du commerce équitable**

Marc Tanouh, vous êtes directeur d'une coopérative qui est la 1ère organisation certifiée bio du pays. Vous avez une expérience de 8 ans sur ces nouvelles pratiques de cultures bio. Comment les producteurs ont-ils été amenés à s'y



intéresser ? Cela a-t-il été difficile à mettre en place ? La question ultime est de savoir si vous avez perdu en termes de rendements ? On a effectivement tous en tête ce postulat qui veut que cultiver en bio passe nécessairement par une perte des rendements et l'idée que l'agriculture biologique ne sera jamais en mesure de produire assez pour répondre aux besoins.

**Marc Tanouh.** *La petite histoire a commencé en 2006. Le président de la coopérative s'appelait Jean Evariste Salo. Il était alors administrateur dans l'une des plus grandes coopératives de cacao dans la zone de Tiassalé (la Camené). Il a fait la rencontre d'un agronome d'ETHIQUABLE à travers Inades Formation, une ONG régionale [[www.inadesformation.net](http://www.inadesformation.net)]. Et toute l'histoire a tourné autour de la création d'une nouvelle coopérative avec des petits producteurs. A cette époque, le prix du cacao se négociait entre 400 et 450 FCFA. Un prix très bas et décourageant pour les producteurs qui étaient*

**NOUS SOMMES SENSIBLEMENT SUPERIEURS  
AUX RENDEMENTS AU NIVEAU NATIONAL,  
QUI TOURNENT AUTOUR DES 500 KG DE  
CACAO A L'HECTARE.  
AVEC LES FERTILISANTS NATURELS,  
CERTAINS PRODUCTEURS ATTEIGNENT  
JUSQU'À 800 KG PAR HECTARE.**

*tentés par l'aventure de la production en bio pour obtenir un meilleur prix. La Société Coopérative Equitable du Bandama est créée en 2006 dans ce contexte.*

*Le début a été difficile. Il fallait convaincre les producteurs d'abandonner leurs vieilles habitudes culturelles pour un nouveau mode de production respectant l'environnement. Notre première exportation date de 2010. Nous avons réalisé 10 tonnes de cacao. Aujourd'hui, nous sommes à 125 tonnes.*

*Le bilan au niveau des rendements est très encourageant : nous sommes sensiblement supérieurs aux rendements au niveau national, qui tournent autour des 500 kg de cacao à l'hectare. Avec les fertilisants naturels, certains producteurs atteignent jusqu'à 800 kg par hectare. Notre rendement moyen tourne autour de 560 à 570 kg/ha.*

Vous nous expliquez finalement qu'avec une formation, un accompagnement par une ONG locale, un bon maillage avec une entreprise comme Ethiquable, qui propose un prix en capacité de financer la conversion en bio, le pari de rendements équivalents voire supérieurs est possible ?

**Marc Tanouh.** *Oui effectivement. Comme nous sommes dans le cadre de la production biologique, il est interdit d'utiliser des intrants chimiques. Il fallait trouver une alternative qui allait à la fois booster la production et protéger l'environnement. Tout d'abord, les producteurs se sont formés sur l'itinéraire technique de la production du cacao biologique avec un expert venu de l'Equateur grâce à notre partenariat avec Ethiquable. Ensuite, nous fabriquons nos propres fertilisants naturels avec des produits locaux. Notre compost est à base de coques de fèves de cacao. Le compost d'activation des bonnes propriétés du sol est à base d'herbes sèches et fraîches, de bouse de vache fraîche et d'eau non traitée, de macération aqueuse d'oignon, d'ail et de feuilles de neem. Nous réalisons aussi des fertilisants naturels à partir de champignons que nous allons prélevés dans la forêt et de feuilles.*

Finalement, on le voit bien, la grande affaire et on s'en doutait, c'est la question du prix du cacao. Il faut peut-être rappeler que le cours du cacao est fixé en bourse à New York. Il y a, on l'a vu, en Côte d'Ivoire, un prix plancher qui est garanti par le Conseil du Café-Cacao. Il n'empêche que les cours sont à 2300 dollars la tonne de cacao. On ne le dit sûrement pas assez mais les cours du cacao sont actuellement très bas et restent très chaotiques. Chez Ethiquable, en moyenne, le cacao est acheté à 4 000 dollars la tonne. L'écart est extrêmement significatif. Christophe Eberhart, comment fixez-vous les prix du cacao ? S'agit-il d'une aberration d'avoir un tel écart avec le marché et qu'est-ce qui justifie que les prix d'Ethiquable soient pratiquement au double du marché ?



**Christophe Eberhart.** *Il est vrai qu'Ethiquable a des prix assez rémunérateurs autour de 4 000 à 4 500 dollars la tonne. Un cacao bio aujourd'hui est payé au cours de bourse auquel il est ajouté entre 200 et 300 dollars de prime bio. Avec un cours à 2 300 dollars la tonne, les cacaos bio sont tous achetés actuellement à moins de 3 000 dollars la tonne. Chez Ethiquable, nous maintenons ces niveaux de prix car nous considérons que ces prix permettent de payer aux producteurs un prix digne, soit un bon prix pour vivre de leur travail, et une marge suffisante à la coopérative qui doit lui permettre, d'une part,*

**CHEZ ETHIQUABLE, NOUS MAINTENONS CES NIVEAUX DE PRIX CAR NOUS CONSIDERONS QU'ILS PERMETTENT DE PAYER AUX PRODUCTEURS UN PRIX DIGNE [...] POUR VIVRE DE LEUR TRAVAIL, ET UNE MARGE SUFFISANTE A LA COOPERATIVE QUI DOIT LUI PERMETTRE D'ASSUMER SON ROLE DE PROMOTION DU DEVELOPPEMENT DES PRODUCTEURS.**

*d'assumer son rôle de promotion du développement des producteurs, d'accompagnement et de formation et, d'autre part, de réaliser des investissements. Le prix du commerce équitable doit être en capacité de réaliser ce double jeu. Le commerce équitable s'adresse à des coopératives, et non des individus. Il est là pour renforcer des organisations de producteurs et cela est fondamental dans notre approche. Le but d'un prix rémunérateur est donc aussi de renforcer les organisations de producteurs.*

*Il me semble effectivement qu'Ethiquable est sur le haut de la fourchette des prix des acheteurs de cacao et de cacao bio et équitable. Mais il faut reconnaître aussi que l'on est dans une situation de prix complètement effondrés. A partir de fin 2016/début 2017, le cacao a perdu 30% de sa valeur. Le prix de bourse qui était de 3 000 dollars la tonne pendant plusieurs années, s'est effondré brutalement*

autour de 2 000 dollars. C'est considérable : les producteurs ont perdus 30% de leurs revenus. C'est comme si nous perdions, du jour au lendemain, 30% de nos revenus. J'imagine, la situation catastrophique que cela engendrerait dans notre pays.

Je me tourne vers vous, Fulbert Dago, pour bien avoir en tête ces ordres de grandeur : à combien le prix garanti par le Conseil du Café-Cacao est-il fixé en ce moment ?

**Fulbert Dago.** Le Conseil du Café-Cacao détermine un barème de prix qui s'impose à tous les acteurs de la filière, les producteurs, les acheteurs, les exportateurs. Aujourd'hui, le prix est de 750 francs CFA le kilo, ce qui fait 1 145 dollars la tonne de cacao. Ce prix est fixé en fonction du prix du marché, qui résulte en principe du jeu entre l'offre et la demande, mais pas complètement puisqu'il y a une part de spéculation.

Il s'agit donc d'un prix résiduel. Est-ce que ce prix est suffisant ? La réponse est non. Le Conseil du Café-Cacao, donc l'Etat, garantit au moins 60% des cours mondiaux aux producteurs. Parfois, l'Etat renonce à quelques taxes pour s'assurer que le taux de 60% est respecté. La question du prix va donc

**SELON LE JOURNAL FINANCIAL AFRIK, LES PAYS PRODUCTEURS NE PERÇOIVENT QUE 6% DES REVENUS DE LA VALEUR GÉNÉRÉE PAR LE CACAO SUR LE MARCHÉ MONDIAL.**

au-delà du Conseil du Café-Cacao. Cette question touche tous les acteurs de la chaîne de valeurs. Je pense que ceux qui doivent être interpellés sont les acheteurs et les exportateurs. Ils doivent prendre en compte le fait que les producteurs doivent vivre de leur travail. Ce prix leur permet-il de vivre dignement ? Non ! L'étude

menée par Agronomes et Vétérinaires Sans Frontières en 2017<sup>2</sup> indique un prix bord de champ de 1 110 francs CFA le kilo pour couvrir les coûts de production. Même à ce niveau, nous ne sommes pas sûrs que les familles des producteurs vivent décemment. Les acheteurs doivent faire un effort pour tirer vers le haut le prix. Et c'est possible. Selon le journal Financial Afrik, les pays producteurs ne perçoivent que 6% des revenus de la valeur générée par le cacao sur le marché mondial. Le reste est aux mains de ceux qui ne produisent pas le cacao mais qui le valorisent dans la chaîne. Ils pourraient donc facilement payer plus avec des prix qui permettent aux producteurs de vivre décemment de leur travail. C'est possible. Ethiquable le démontre en payant plus du double du prix bord champ fixé par le Conseil du Café-Cacao.

### Répartition de la valeur dans la filière cacao

Si l'on comprend bien, l'intervention du Conseil du Café-Cacao a pour objectif de mieux rémunérer les producteurs en répartissant mieux la valeur obtenue sur le marché mondial entre les acteurs de la filière ivoirienne. Vous nous dites finalement, que cette action est positive mais qu'il faut aussi interroger les acteurs de l'aval de la filière, qui sont ceux qui captent le maximum de valeur ajoutée. Marc Dufumier, vous en appelez même à certaine régulation.



**Marc Dufumier.** Il y a bien deux choses sur lesquelles il faut être très vigilant. C'est, d'une part, la fluctuation des prix. Les agriculteurs avant de réaliser des

<sup>2</sup> « Etude sur les coûts de production et de leur relation avec le coût de la vie des producteurs de coopératives partenaires du programme Equité en Côte d'Ivoire ». AVSF, 2017. 10 p.

investissements pour obtenir une plantation pérenne ont besoin d'une certaine fiabilité, d'une certaine stabilité des prix. En principe, c'était une des fonctions du Conseil du Café-Cacao. Mais les agriculteurs ont découvert que le prix minimum garanti autrefois a été abaissé parce que ce prix dit garanti par l'Etat s'est aligné sur les prix internationaux. Là, on est face à un réel problème de stabilisation des prix. On ne fait d'investissements en rentabilité différée, et notamment s'il est

**IL Y A URGENCE DANS TOUS LES PAYS DU MONDE, CÔTE D'IVOIRE COMPRISE, A CHANGER LES SYSTEMES DE PRODUCTION ET DE CORRECTEMENT REMUNERER LES PRODUCTEURS QUI NOUS ASSURENT CETTE TRANSITION ECOLOGIQUE. SINON, IL N'Y AURA PLUS DE FORET ET VOUS N'AUREZ QUE DU MAUVAIS CHOCOLAT.**

question d'agroforesterie et de systèmes durables convenables pour l'intérêt général, que si l'on a cette certitude sur l'avenir.

Ensuite, l'autre point de vigilance est le niveau de rémunération globale pour satisfaire les besoins de la famille, acheter les produits de première nécessité et maintenir l'état de la ferme, du verger. Il faut donc un prix qui assure au moins cela, et même si possible, un prix qui autorise d'investir à nouveau dans des systèmes encore plus durables.

Nous sommes tout de même face à un paradoxe. J'entends que l'agriculture inspirée de l'agro-écologie et

l'agriculture bio comme elle est pratiquée par la SCEB accroît les rendements. J'entends qu'elle diminue les coûts. Alors, on a envie de dire : il faut acheter le cacao moins cher ! Rassurez-vous, ce n'est pas ma conclusion. Car, quel est le coût supplémentaire d'une culture comme la vôtre ? C'est l'artisanat, c'est le coût en travail. Et l'on y peut rien. Il en va d'ailleurs pour tous les principes de l'agriculture biologique, artisanale, de terroir. Elle est moins coûteuse en intrants chimiques et elle fait moins la fortune de multinationales. Elle exige beaucoup de travail et n'est valable que si les gens sont bien rémunérés.

La mort du cacao est annoncée si on ne décide pas de correctement rémunérer les personnes qui sont dans une démarche agro-écologique et d'agriculture biologique. Alors, oui c'est la mort du cacao en Côte d'Ivoire. Il y aura toujours du cacao, rassurez-vous, mais comme la forêt aura disparu, il y en aura ailleurs qu'en Côte d'Ivoire. Il y a urgence dans tous les pays du monde, Côte d'Ivoire comprise, à changer les systèmes de production et de correctement rémunérer les producteurs qui nous assurent cette transition écologique. Sinon, il n'y aura plus de forêt et vous n'aurez que du mauvais chocolat.

### L'impact du commerce équitable

On va essayer ne pas avoir que du mauvais chocolat ! Marc Tanouh, dans le cadre du commerce équitable qu'Ethiquable pratique, vous êtes rémunéré correctement. Au-delà, est-ce que ce prix vous permet de créer des dynamiques au niveau de votre organisation ? Quelle différence de prix entre le commerce équitable et le conventionnel ? Que vous permet ce prix en termes de développement ? Les producteurs de la SCEB arrivent-ils à vivre de leur culture ?

**Marc Tanouh.** Comme Marc Dufumier l'a dit, ce que le produit chimique peut faire en deux heures, le producteur le réalisera en deux à trois jours. Ce travail manuel nécessite beaucoup d'effort, il doit bien, en l'occurrence, être rémunéré. C'est en cela, qu'au nom des producteurs de la SCEB, nous félicitons



*Ethiquable, qui travaille en toute transparence avec la SCEB. A la SCEB, nous avons le Prix minimum garantie grâce à Ethiquable qui achète à la coopérative le kg de fève de cacao biologique à 1 830 francs CFA. Le producteur perçoit 1 350 FCFA/kg (prix bord champ) tandis que le prix du kilogramme national fixé par le Conseil du Café-Cacao est de 750 FCFA/Kg. Vous constatez de vous-même qu'il s'agit du double du prix national. Avec ces 1 350 francs CFA, en période de soudure, nos producteurs vivent mieux que leurs collègues dans le pays. Le système de paye des producteurs à la SCEB se fait en deux temps. Quand le producteur envoie son cacao à la coopérative, il est d'abord payé 750 francs CFA et ensuite nous lui versons le reliquat - 600 francs CFA - quand le cacao est arrivé en France chez*

**LE PRODUCTEUR PERÇOIT 1 350 FCFA/KG  
TANDIS QUE LE PRIX NATIONAL FIXE PAR LE  
CONSEIL DU CAFÉ-CACAO EST DE 750  
FCFA/KG. VOUS CONSTATEZ DE VOUS-  
MEME QU'IL S'AGIT DU DOUBLE DU PRIX  
NATIONAL.**

*Ethiquable. Ce reliquat tombe au moment de la rentrée scolaire. Ce système arrange beaucoup les producteurs. En dehors de cette fonction économique de la coopérative, il faut dire que la SCEB mène aussi des actions sociales. Comme, la participation à la construction des logements de l'infirmier et des instituteurs du village, la rénovation de la toiture de l'école publique et de l'éclairage public. Il faut aussi dire que la coopérative vient en aide aux producteurs quand*

*ils sont en difficulté en leur octroyant des prêts sans intérêts.*

Vous avez aussi de nouveaux projets. Votre ambition, si j'ai bien compris, est de créer une sorte de mensualisation des producteurs.

**Marc Tanouh.** *Notre ambition est de payer les producteurs à chaque fin du mois à l'avenir. Il s'agit pour nous de mettre nos producteurs à l'abri de la pauvreté extrême. La mensualisation se fera en fonction de leur production annuelle passée. On pourra estimer la récolte à venir et mensualiser les versements pour éviter la période de soudure. On vient tout juste de mettre en place cette expérience avec quelques producteurs, on attend les résultats d'ici la fin d'année. On pense que c'est une solution idéale. Notre autre grande ambition est de trouver une sécurité sociale pour nos producteurs et leur famille. Car s'ils sont malades, ils ne peuvent pas récolter et n'ont pas de revenus stables pour se soigner convenablement. Nous proposons déjà aux membres de la coopérative des crédits sans intérêt.*

### **Les programmes de développement durable des multinationales du cacao**

J'aimerais que l'on aborde un dernier thème. On l'a vu, payer un prix décent est crucial, s'appuyer sur des organisations paysannes organisées en coopérative est essentiel. Il n'y a pas que le commerce équitable en Côte d'Ivoire, on l'aura compris. Il y a surtout beaucoup de grandes entreprises qui interviennent. Depuis une dizaine d'années, et plus récemment et de manière plus intense, toutes ces grandes multinationales se saisissent des questions dont nous sommes en train de parler et proposent un certain nombre de plans qui viennent tenter de rectifier la situation, en tout cas tenter de prendre en compte la déforestation, la durabilité de la cacaoculture, la question du travail des enfants. Christophe Eberhart, vous vous rendez souvent dans les pays producteurs. Quel est votre sentiment sur ces différents plans pour sauver la filière ?

**Christophe Eberhart.** Lorsqu'on regarde les tablettes de chocolat des grandes marques en magasin, elles portent presque toutes la trace d'une démarche de développement durable. Aujourd'hui, il est important pour Ethiquable de montrer combien notre démarche est significativement différente de ces programmes créés par les multinationales du cacao. Dans le contexte où le marché a perdu 30% de sa valeur, où le cacao est passé de 3 000 dollars à 2 000 dollars la tonne, où le prix au consommateur n'a pas changé et où la valeur a finalement été captée



par l'aval de la filière, ces programmes apparaissaient pour ce qu'ils sont, c'est-à-dire avant tout des programmes de communication et de relations publiques. On fait des choses visibles, qui sont en fait des vitrines, mais qui ne changent pas fondamentalement la filière, qui n'ont pas la possibilité de transformer réellement les systèmes de productions, les modes de vie et les organisations locales. L'enjeu du commerce équitable est d'appuyer des vraies dynamiques coopératives avec une vraie participation des producteurs. Ce n'est pas un simple moyen pour capter un volume de cacao.

**LES PROGRAMMES DES MULTINATIONALES APPARAISSENT POUR CE QU'ILS SONT : AVANT TOUT DES PROGRAMMES DE COMMUNICATION ET DE RELATIONS PUBLIQUES [...] CE QUI MANQUE, C'EST UN ENGAGEMENT SUR LE PRIX.**

Il me semble important de bien faire les différences entre ces programmes de développement durable des multinationales et le commerce équitable. Parce qu'ils ne jouent pas sur le prix, il s'agit principalement d'un positionnement. Certes, des écoles sont construites, il y a des petits changements qui peuvent représenter une certaine somme, mais cela reste négligeable face à la baisse du prix du cacao. Ce qui manque honnêtement, c'est un engagement sur le prix. Evidemment, ces grands groupes ont tendance à déclarer « ce n'est pas nous qui imposons un prix bas, c'est le marché ». Comme si le marché était indépendant d'eux ! Ils représentent quand même, à 4 ou 5 acteurs, 60 à 70% du marché du cacao. Quelque part, leurs responsabilités me semblent évidentes.

Fulbert Dago, lorsque l'on a préparé cette conférence hier, vous me parliez de petits cadeaux à propos de ces plans cacao. Est-ce que vous pouvez m'expliquer en quoi ces plans ne sont que des petits cadeaux ?

**Fulbert Dago.** C'est vrai, ils font des choses qui paraissent intéressantes, il y a des besoins dans les communautés en écoles, en dispensaires. C'est bien d'y répondre. Mais pourquoi faire à la place des producteurs ce qu'ils peuvent, eux-mêmes, faire avec leurs organisations ? Est-ce que c'est efficace en termes de changement durable de conditions de vie des producteurs ? Je n'en suis pas si sûr. Le plus important, le plus efficace et le plus durable serait de payer un prix qui leur permet à la fois de couvrir leurs coûts de production et de subvenir à leurs besoins vitaux. Ainsi les producteurs peuvent décider des projets qui répondent le mieux à l'amélioration de leurs conditions de vie. L'approche pose donc question. On a plutôt l'impression que les multinationales réalisent ces actions juste pour montrer qu'ils font du bien sans vraiment se préoccuper des besoins prioritaires des producteurs.

**ON A PLUTOT L'IMPRESSION QUE LES MULTINATIONALES REALISENT CES ACTIONS JUSTE POUR MONTRER QU'ILS FONT DU BIEN SANS VRAIMENT SE PREOCCUPER DES BESOINS PRIORITAIRES DES PRODUCTEURS.**

## Les coopératives, pivot du développement

Dans le schéma que vous formulez, on fait le pari des organisations de producteurs. Le modèle coopérativiste est pivot dans le commerce équitable. Est-il vraiment en capacité de produire les effets escomptés ? Qu'est-ce que cela change qu'il y ait une organisation de producteurs ? En quoi une organisation de producteurs est-elle plus efficace pour impulser des changements que des entreprises privées ?

**Marc Dufumier.** *C'est démontré dans le monde entier que de vraies coopératives, avec une mutualisation des efforts et des risques, évoluent en général vers une correcte rémunération et un bon produit. En France, on citerait le fromage Comté par exemple. Là, il y a des vraies coopératives avec un bon fromage et le prix du lait ne diminue pas d'un centime. Dès qu'on s'appelle Sodiaal avec un nombre considérable de producteurs géré par des technocrates, le prix du lait s'effondre. Il faut avant tout vérifier si l'on est face à une vraie coopérative ou si ce n'est qu'une farce.*

*Je crois que la Côte d'Ivoire n'en est pas exempte. Certaines coopératives ne sont que des listes de noms. Les gens s'arrangent pour obtenir un label. Il est très important quand on achète*



*équitable et bio de s'assurer qu'il y ait une juste rémunération à une organisation de producteurs qui de façon très démocratique, décide ce sur quoi doivent porter les efforts : est-ce que ce sera une assurance sociale ? Est-ce qu'il faut améliorer la qualité du cacao avec un nouveau processus de fermentation ? D'ailleurs, la survie de la filière se joue sur des investissements de cette nature-là. Le caractère démocratique est absolument décisif. Sachez que si les coopératives ne sont qu'une farce, nous n'arriverons pas à relever les défis qui s'imposent à la filière.*

Fulbert Dago, ce n'est que de la farce les coopératives en Côte d'Ivoire ?

**Fulbert Dago.** *Je partage les propos de Marc Dufumier. Les chiffres officiels de 2011 du Ministère de l'agriculture indiquent environ 3 000 coopératives, dont la majorité est liée au cacao. Par ailleurs, plus de 200 coopératives sont certifiées commerce équitable.*

**UNE COOPERATIVE N'A DE SENS QUE SI SA FINALITE EST DE CONTRIBUER AU BIEN-ETRE DE SES MEMBRES.**

*Est-ce que ce sont de bonnes coopératives, est-ce que ce sont de vraies coopératives ? De mon point de vue, une coopérative n'a de sens que si sa finalité est de contribuer au bien-être de ses membres. S'il y a des coopératives en Côte d'Ivoire qui n'ont pas cette finalité, ce ne sont pas de bonnes coopératives.*

*La coopérative est un puissant moyen pour parvenir à l'amélioration des conditions de vie des producteurs. Mais si l'on veut que les coopératives contribuent effectivement à l'amélioration des conditions de vie de leurs membres, il faut renforcer leurs capacités (organisationnelles, de gestion, de représentativité entre autres) par des approches qui amènent des changements visibles.*

Mais en quoi consiste une fausse coopérative ?

**Fulbert Dago.** Ce sont celles qui n'ont pas la finalité de bien-être collectif. En allant dans la coopérative, en disséquant son fonctionnement, en interrogeant les producteurs, en regardant les services rendus ou le comportement des dirigeants, on peut facilement juger. L'utilisation du budget de la coopérative permet de vérifier si la coopérative est « bonne ». La gouvernance des coopératives laisse souvent à désirer parce que certains dirigeants ignorent les principes coopératifs. Ces dirigeants-là ont besoin d'être formés.



**Marc Dufumier.** Là, j'avoue que je suis très partagé, est-ce que ces dirigeants de coopérative sont ignorants ou tout simplement pervers ? J'ai mon hypothèse. En tout cas, ce n'est pas de l'ignorance.

**LA VRAIE COOPERATIVE ADOPTE UNE  
POSITION DECIDEE  
DEMOCRATIQUEMENT DE RESISTANCE  
FACE AUX INJONCTIONS DU MARCHE,  
FACE AU RECOURS AUX INTRANTS  
CHIMIQUES, FACE A LA  
DEFORESTATION.**

Nous avons connu en France un certain nombre de coopératives qui ont trahi leurs adhérents. Ils ont fait des choix qui n'allaient pas dans le sens de tous les membres, mais de quelques membres les plus influents. Et les résultats sont souvent désastreux. Il me semble que la vraie coopérative adopte une position décidée démocratiquement de résistance face aux injonctions du marché, face au recours aux intrants chimiques, face à la déforestation. Il est très important pour les consommateurs français de

comprendre tout ça. Et eux-mêmes se doivent d'adopter une position de résistance. Il s'agit d'un même combat : bio, équitable, alimentation saine et bonne.

Merci à tous pour ces échanges.

## Question & Réponses

---

**Christophe Bertrand.** Je suis patron d'une petite chocolaterie qui s'appelle A la Reine Astrid [[www.alareineastrid.fr](http://www.alareineastrid.fr)] et élu à la Confédération des Chocolatiers [[www.chocolatiers.fr](http://www.chocolatiers.fr)]. Ma remarque est sur le cours du cacao à 750 francs CFA. Il faut savoir qu'au Cameroun, le cours descend jusqu'à 600 francs CFA avec le système des coxers. Ce sont des gens qui passent sur le bord de la route et qui achètent du cacao pas tout à fait séché. Pour un jour de séchage en moins, le producteur accepte ce prix, ce qui est tout à fait dramatique et des grandes marques qui achètent du chocolat pour des chocolatiers français pratiquent ce genre de démarche. Ma 1<sup>ère</sup> question concerne la supposée pénurie du cacao, une histoire qui ne se produira pas. On manquera plutôt de cacaoculteurs que de cacao. On dit beaucoup que les asiatiques vont se mettre à manger beaucoup de cacao. Est-ce

*une solution ou un problème ? Sont-ils présents en Côte d'Ivoire ? Ma deuxième question est sur la fermentation : fermentez-vous les fèves ? Est-ce une solution pour intéresser les artisans chocolatiers ? Dernière question : pourquoi le Cameroun, le Ghana et la Côte d'Ivoire, qui font 65% du volume de cacao ne peuvent pas s'entendre pour fixer les prix ?*

**Fulbert Dago.** Sur la question de l'intérêt des asiatiques pour le cacao, il y a dix ans en arrière, on nous prédisait un déficit d'un million de tonnes de cacao à l'horizon 2020 avec l'apparition de nouveaux riches asiatiques. Toutes les multinationales se sont mises à développer des programmes de productivité pour répondre à cette potentielle demande. Nous sommes à moins d'un an de 2020 et rien ne s'est produit. On n'est pas sûr que la demande soit si forte. D'ailleurs, les cours mondiaux ne sont pas si bons que ça. On ne peut pas parler de pénurie. Les asiatiques consomment du chocolat mais pas autant qu'on l'avait projeté.

La fermentation peut contribuer à résoudre le problème de l'accès au marché dans la mesure où cela permet d'améliorer la qualité du cacao. Dans le cadre du programme Equité, nous avons doté la SCEB de caisses de fermentation qui ont permis de mieux contrôler la fermentation et d'améliorer ainsi la qualité des fèves.

Concernant un accord de prix entre producteurs ouest-africains, c'est une question hautement politique ! Des personnes hautement placées dans la filière dans la salle sauront mieux répondre que moi.

**Bruno Ralay-Ranaivo.** *Je suis président de Oïko Crédit Ile de France et Ouest [[www.oikocredit.fr](http://www.oikocredit.fr)]. Comment financez-vous la grande récolte qui dure longtemps ?*

**Marc Tanouh.** Nous sommes engagés avec Ethiquable dans la transparence : avant la campagne, on s'assoit autour de la table, on signe un contrat et ils préfinancent 60% de la campagne à venir.

**Lydia Gautier.** *Je travaille dans le domaine du thé [[www.lydiagautier.com](http://www.lydiagautier.com)]. On a des problématiques similaires à celle du chocolat. Je voulais revenir sur le fonctionnement des coopératives de cacao. Sur le thé, il y a beaucoup de coopératives qui ne sont pas de vraies coopératives, qui sont plutôt des structures privées à l'interface entre producteurs et acheteurs. Comment fonctionne votre coopérative ? Est-ce que les décisions sont vraiment prises de manière collégiale avec les producteurs ? Qui décide vraiment de l'utilisation des fonds ?*

**Marc Tanouh.** Je peux vous rassurer. C'est l'Assemblée générale qui prend les décisions d'orientation de la coopérative. Chez nous, la coopérative est vraiment démocratique. Je voudrais vous inviter le 30 juin prochain à notre AG. Vous pouvez participer et voir qu'elle est démocratique ! Nous avons un statut de coopérative simplifiée avec un comité de gestion et un conseil de surveillance, composé de trois personnes.

**Christophe Eberhart.** Je voudrais ajouter que nous, chez Ethiquable, nous faisons le choix de travailler avec des coopératives, avec de vraies coopératives. C'est, en fait, notre préoccupation quotidienne. Il faut bien reconnaître que, dans le monde du cacao, et même en agriculture bio, il n'y a pas que ce genre de filières. On trouve beaucoup d'initiatives plus ou moins coopératives, impulsées par des entreprises ou alors des systèmes d'agriculture de contrat, y compris avec des entreprises qui collectent des produits bio, qui sont parfois propriétaires du certificat bio des producteurs. Chose que, nous, nous n'aurions pas idée de pratiquer. C'est un vrai enjeu pour nous d'aller vers ou d'impulser des coopératives véritablement démocratiques et indépendantes, avec une

participation réelle des producteurs qui y travaillent. C'est possible mais il est vrai que cela reste un défi permanent.

**Frédéric Amiel.** *Je suis chercheur à l'Institut du développement durable et des relations internationales [www.iddri.org]. Je travaille notamment sur l'impact de la production du cacao sur la biodiversité. Face aux augmentations de rendements que vous avez observées, il y a très peu d'études sur le rôle de pollinisation du cacao et sur l'impact des pesticides utilisés sur les pollinisateurs du cacao ? Sur le terrain, avez-vous observé une augmentation des insectes pollinisateurs avec les biopesticides ? Est-ce que cela peut expliquer l'augmentation des rendements à la SCEB, la coopérative de Marc Tanouh ?*

**Marc Dufumier.** Ayant visité la SCEB et d'autres coopératives, je peux essayer de vous répondre. La pollinisation du cacao est essentiellement réalisée par des mouches, les syrphes. Concernant l'impact des pesticides utilisés contre les mirides sur la pollinisation, je n'ai toujours pas réponse. Et je n'ai toujours pas la réponse, non plus, sur les bénéfices des biopesticides et biostimulants fabriqués par la SCEB sur la pollinisation. Ce qui est terrible sur le sujet, c'est que l'on a, d'un côté, des agriculteurs, comme ceux de la SCEB, qui ont des connaissances sur les micro-organismes utiles et, de l'autre, des biostimulants brevetés par des multinationales, dont on ne connaît pas la composition. Il est vraiment donc difficile d'avoir une réponse sur ces produits. Le manque de recherche publique sur les micro-organismes, les interactions entre les ravageurs et les ravageurs des ravageurs, les synergies avec les insectes auxiliaires, etc... est vraiment dramatique. Ce manque de recherche publique ne se situe pas seulement en Côte d'Ivoire. Pour vous répondre tout de même, on observe que les syrphes ont quand même résisté aux pesticides utilisés jusqu'à présent. Le sujet de la recherche est, pour ma part, absolument essentiel si l'on souhaite aller vers une agriculture plus biologique.

**Koffi N'Goran,** je suis chercheur et aujourd'hui, je fais partie de la filière cacao. [Directeur Général du Conseil du Café-Cacao, adjoint chargé des Activités de Développement Agricole et de la Commercialisation Intérieure]: L'utilisation des insecticides posent de gros problèmes. Certains de ces produits tuent les insectes pollinisateurs. Et malheureusement, dans nos pays, nous n'avons pas de lecture de la présence de ces différents produits. C'est effectivement un point essentiel sur lequel on doit jouer. Il y a encore du travail à faire.

**Laurence Alemano.** *Je suis une ancienne chercheuse sur le cacaoyer au CIRAD et j'ai ouvert une boutique de chocolat à Paris [www.chocolatitudes.com]. J'ai juste une remarque : il me semble important que les producteurs fabriquent leur propre chocolat pour le marché local.*

**Marc Tanouh.** Nous avons un grand projet : d'ici l'an prochain, nous aurons du chocolat de M'Brimbo. Ethiquable va nous accompagner sur ce projet.

**Cynthia Hue.** *Je suis entrepreneur à Genève [star-collections.com], ivoirienne d'origine : Sur le thème des bonnes ou fausses coopératives, y-a-t-il un organe de révision et un cahier des charges avec les réglementations à suivre pour éviter les fausses coopératives ? J'ai une autre question concernant la fermentation du cacao. Dans ma boutique, je propose du cacao de Côte d'Ivoire et notamment celui de la SCEB. Les gens ont tendance à trouver le cacao ivoirien que je propose très amer et lorsqu'ils*

*goûtent celui de la SCEB, ils sont surpris car il n'est pas amer du tout. Est-ce que ce goût est lié à votre technique de fermentation ?*

**Marc Tanouh.** La fermentation traditionnelle dure 5 à 6 jours. Avec l'appui du programme Equité, nous essayons de réaliser la fermentation en caisse qui donne plus de saveur que la fermentation traditionnelle en feuille de bananiers.

**Fulbert Dago.** La fermentation contrôlée mise en place à la SCEB, consiste à utiliser des caisses. Les caisses sont mises l'une à côté de l'autre. Tous les deux jours, les fèves de la première caisse sont transvasées dans la deuxième caisse afin de faciliter le brassage (les fèves du bas se retrouvent en haut et vis-versa) et favoriser le développement des arômes et des saveurs. On veille aussi à garder des feuilles de bananiers dans les caisses pour une bonne fermentation.

**Koffi N'Goran** [Directeur Général Adjoint du Conseil du Café-Cacao] : Je voudrais apporter des réponses sur les coopératives. Nous disposons de règlements pour créer des coopératives dans l'espace OHADA [Organisation en Afrique pour l'harmonisation du droit des affaires, organisation panafricaine, qui réunit 17 pays]. Mais il n'est pas nécessaire de passer par le Ministère de l'agriculture. Il faut bien dire que cela fait les choux gras de certains acheteurs. Comme nous l'avons évoqué, on peut rencontrer des coopératives qui n'ont pas de producteurs, des coopératives écrans sans membre. Lorsque l'on parle de 3 000 coopératives, il y en a peut-être 1 000 qui achètent effectivement du cacao et qui tiennent de véritables Assemblées générales réunissant tous leurs membres.

**Fulbert Dago.** Jusqu'en 2010, la création et le contrôle des coopératives étaient le fait du ministère de l'agriculture à travers ses démembrements régionaux et départementaux. Mais les agents du ministère avaient beaucoup de mal à contrôler le fonctionnement des coopératives. C'est encore plus difficile aujourd'hui dans la mesure où l'acte uniforme relatif aux sociétés coopératives a rendu un peu trop facile la création des coopératives. Les comités régionaux d'agrément des coopératives n'existent plus. On peut désormais créer une coopérative en une semaine, quelquefois en un jour ; il suffit de déposer un dossier au greffe du tribunal. Au regard du trop grand nombre de coopératives qui se créent, il est peut-être nécessaire de mieux réglementer leur création dans l'intérêt des producteurs.

**Amona Aci.** *Nous fabriquons du chocolat en Côte d'Ivoire avec cacao de la SCEB. Notre idée est de transformer la fève avec des outils artisanaux. Avant de nous lancer, nous avons enquêté sur la filière en 2008/2009. A cette époque, c'était l'arrivée de Max Havelaar en Côte d'Ivoire. Il semble qu'à cette période, la prime Max Havelaar de commerce équitable de 200 francs CFA par kilo n'était pas très élevée. Et nous avons aussi approché une coopérative qui parlait de 100 francs CFA par kilo pour la prime bio, ce qui, pour eux, ne valaient pas le coup de poursuivre la certification bio. On parlait alors beaucoup de travail des enfants et de multinationales demandant à FLO/Max Havelaar de baisser leurs standards et de négocier un peu les prix. Il y avait aussi des labels de certification créés par les multinationales de type Utz certified ou Rainforest qui cherchaient à faire concurrence à Max Havelaar avec des standards à la baisse. Quand nous avons commencé réellement le projet en 2015, on a vraiment été très content de tomber sur la SCEB qui travaille avec Ethiquable avec un prix fixé très haut... ce qui nous oblige à faire de même. Mais nous sommes ravis de savoir que c'est réellement équitable ! On va les appuyer sur la transformation locale par rapport à notre propre système de transformation. On est en train en ce moment de se renseigner sur la certification bio. Notre projet est de réaliser entièrement du chocolat en Côte d'Ivoire. On a eu toutes sortes de*

*difficultés avec le Conseil du Café-Cacao pour avoir le droit d'exporter. On vient tout juste de recevoir la lettre qui nous autorise à le faire. Il y a effectivement des changements en cours au Conseil du Café-Cacao qui sont intéressants. Et c'est là, que l'on se rend compte, que la certification en Bio par Ecocert d'une petite unité de certification qui fait à peine 1,5 tonne de cacao par an coûte 10 fois plus chère que la même certification en France. (200 € contre 2 000 €). Pour moi, il y a un business assez aberrant. Je voudrais avoir plus d'information sur la certification Symbole des Producteurs Paysans. Comment ça marche ?*

**Christophe Eberhart.** Le Symbole des Producteurs Paysans est le label de commerce équitable que nous utilisons. C'est le label créé par les producteurs du commerce équitable en Amérique latine qui ont décidé de lancer leur propre système avec des audits réalisés par des organismes indépendants certifiés. Nous avons fait partie des entreprises qui ont appuyé ce nouveau système de certification du commerce équitable. Il est basé exclusivement sur les petits producteurs, avec une limite de 15 hectares pour le cacao et un principe d'organisations autonomes, indépendantes et transparentes. Vous trouverez des informations plus complètes sur [spp.coop](http://spp.coop).

**Koffi N'Goran** [Directeur Général Adjoint du Conseil du Café-Cacao]. Je voudrais revenir sur la certification du commerce équitable de type Max Havelaar, Utz certified ou Rainforest. Effectivement, dans ces programmes certifiés, le paysan devrait recevoir une prime de 200 francs CFA par kilo et il est arrivé que des acheteurs ne payent que 40 francs CFA, 60 francs CFA ou 80 francs CFA aux producteurs. Nous avons estimé, au niveau du Conseil du Café-Cacao, que c'était problématique. Depuis 2017, nous avons un décret pris par le gouvernement ivoirien qui va être mis en œuvre cette année et qui stipule que le maximum de la prime aille bien aux producteurs. Pour nous, il est essentiel que ce qui doit être payé au producteur, soit effectivement payé.

**Théodore Fischner.** Je travaille pour le Bureau d'Analyse Sociétale pour une Information Citoyenne [[lebasic.com](http://lebasic.com)]. Nous réalisons actuellement une étude sur le cacao et je souhaite savoir si l'augmentation de la capacité de transformation du cacao des pays producteurs est une aubaine pour la Côte d'Ivoire ? Cela profite-t-il aux producteurs ? Quelles sont les conditions pour que cette évolution profite le plus possible à la filière ?

**Fulbert Dago.** Plus le cacao est valorisé localement, mieux c'est pour le producteur. Le taux de transformation en Côte d'Ivoire est de 25%, l'ambition est d'atteindre 50% en 2020 mais on en est encore loin. Aujourd'hui, l'essentiel des fèves est exporté et les producteurs ne captent que 6% de la valeur ajoutée sur le chocolat. Si la transformation locale se développe, on peut espérer qu'ils en captent davantage.

**Koffi N'Goran** [Directeur Général Adjoint du Conseil du Café-Cacao]. Quelques chiffres à ce sujet : chaque année, le cacao génère 100 milliards de dollars et l'ensemble des pays producteurs n'en reçoivent que 6%. Nous pensons que la transformation locale peut modifier la situation. Elle peut créer des richesses et des emplois dans le pays.

**Myriam Konzett** du Cabinet Atelier Compétence Internationale [[www.atelier-aci.com](http://www.atelier-aci.com)] que je dirige. Je voudrais soulever la problématique climatique et son impact sur les pays producteurs. Finalement, il me semble que derrière, il y a aussi la question de la formation des acteurs, de la pérennité de cette formation.

**Marc Dufumier.** La dérégulation climatique qui va des cyclones en Haïti aux sécheresses dramatiques en Côte d'Ivoire, va selon toutes les prévisions s'intensifier. On parle d'une fréquence accrue des accidents climatiques extrêmes. Il est nécessaire de s'y adapter et, éventuellement, de contribuer à les atténuer. L'adaptation, très clairement, passe par la biodiversité. Les systèmes de production doivent évoluer vers des cultures associées, avec des cacaos sous ombrage associés à des agrumes et d'autres productions rentables selon le principe simple de « ne pas mettre tous ses œufs dans le même panier ». Si, par exemple, un problème phytosanitaire intervient sur mes cacaoyers, je peux au moins sauver mes mangues de ma parcelle. Ces pratiques sont absolument indispensables : l'agriculture moderne de demain, celle qui va permettre la survie des filières cacao dans tous les pays du monde est celle qui associe le cacao à d'autres espèces avec des fonctions écologiques spécifiques. On parle là de résilience. Et, la bonne assurance risque est la biodiversité.

L'autre point est de savoir comment accompagner et former. Il est urgent de mieux comprendre les biofertilisants, biopesticides,... La recherche publique doit avancer sur ce sujet. Il faut souligner que la défaillance publique est complète. Seules les multinationales recherchent et brevètent. Il faut aussi former ceux qui accompagnent les paysans. Ce sont des femmes malgaches analphabètes qui cultivaient du riz qui m'ont initié à l'agro-écologie. Elles m'ont montré que les canards picoraient les mauvaises herbes des rizières et s'attaquaient aux ravageurs. Elles m'ont interpellé sur les variétés améliorées avec pesticides qui tuaient toutes les sources de protéines des canards, pourtant très efficaces contre les ravageurs. Aujourd'hui, il nous faut un accompagnement, mais un accompagnement avec une auto-formation des uns et des autres. Car les gens qui innovent, les vrais, ce sont les paysans ! Et la recherche doit les accompagner.

**Christophe Eberhart.** J'ai juste envie de souligner l'expérience de l'Amérique latine. Au Pérou et en Equateur, il y a de vraies innovations en cours. On a des producteurs qui vraiment inventent de nouvelles pratiques autour du cacao avec les biofabriques et les biofertilisants. Le principe consiste à aller prélever, dans la forêt naturelle, des champignons, de l'humus, des matières organiques, puis les laisser se développer, se transformer, se multiplier pour ensuite les restituer sur les plantes. Ce qui est intéressant, c'est que ces innovations ont lieu dans les coopératives. Ce sont les coopératives qui sont le moteur, le vecteur des innovations les plus fortes. Nous tentons de soutenir leurs expérimentations et organisons des échanges entre paysans. Luis [Lojan, un agronome d'Ethiopia] a été en Côte d'Ivoire pour travailler avec les producteurs de la SCEB sur ce sujet. Il me semble que beaucoup reste à faire sur ce thème des échanges paysans. Certes, ces expériences se nourrissent de certains chercheurs, notamment à l'université. Mais je ne crois pas que la recherche officielle est à l'origine de ces démarches. Il y a des vraies choses qui s'inventent sur ces thèmes. On arrive dans la production bio - en arrêtant les pesticides, avec une agroforesterie sous couvert et un minimum de taille des cacaoyers - à avoir des bons niveaux de rendement et, même, à dépasser le plafond de verre des rendements l'agriculture bio. En Equateur, on trouve des paysans qui font 1,5 à 2 tonnes l'hectare en bio avec ces pratiques très soignées et très élaborées. Il y a beaucoup de choses à apprendre de ces expériences.

**Marc Dufumier.** L'innovation est en cours dans les coopératives ! Il faut aider les producteurs. Si les scientifiques accompagnaient ces coopératives sur les micro-organismes...

**Fulbert Dago.** A titre d'illustration, AVSF dans le cadre du programme Equité a accompagné la mise en œuvre d'un projet d'agro-foresterie de la coopérative CAMAYE. La réussite de ce projet en fait une sorte de vitrine en Côte d'Ivoire. La résistance des jeunes cacaoyers au soleil a été fortement améliorée. Le taux de survie des jeunes cacaoyers est passé de 74% à 95 %. Les producteurs ont pu gagner plus d'argent avec la vente des cultures associées (légumes, bananes, ignames...). Il est utile

d'indiquer que ce projet est inspiré de l'expérience d'un producteur membre de la coopérative CAMAYE, ce qui montre une fois encore que les innovations viennent souvent des producteurs.

**Romain Lecref** de BNP Paribas : *on a beaucoup entendu parler de la maladie du swollen shoot qui menace les cacaoyers. Est-ce que vous avez été impacté par la maladie des cacaoyers ?*

**Koffi N'Goran** [Directeur Général Adjoint du Conseil du Café-Cacao]. La maladie du swollen shoot n'a pas de médicaments : l'arbre meurt en l'espace de deux ans. Pour le moment, tout ce qui est possible de faire est de couper les arbres pour limiter le foyer et éviter l'extension. On arrive à replanter un an après. Une fois la souche détruite, on met en place une culture vivrière et ensuite on remet du cacao.

**Marc Dufumier**. Quand on dit qu'il n'y a pas de médicaments, c'est que ce n'est pas de ce côté-là qu'il faut rechercher, c'est du côté de la biodiversité qu'il faut aller. Un jour, il faudra bien qu'on trouve des cacaoyers. Mais plus on joue la carte de l'homogénéisation génétique des variétés, plus il est difficile de se prémunir contre le swollen shoot. L'urgence est de diversifier. Aujourd'hui, on parle du swollen shoot, mais demain, on parlera de la maladie des sorcières qui sera elle-aussi foudroyante. Il n'y a pas d'autres solutions aujourd'hui que de diversifier les espèces et les variétés de cacaoyers dans les plantations.

**Raphael Audoin** de Puratos, producteur de couverture pour l'industrie [[www.puratos.fr](http://www.puratos.fr)] : *pour rebondir sur votre exemple des canards dans les rizières, on entend peu parler d'introduction de l'animal dans les systèmes agro-écologiques, dans les cycles de production du cacao. Quel est votre avis ?*

**Marc Dufumier**. Je dirais que, spécifiquement dans les plantations de cacao, il n'y aura pas de place pour les ruminants. Car les bananes, les cultures annuelles ne se prêtent pas à leur présence. Mais, d'ores et déjà, dans le compostage, il y a les fientes de volailles qui jouent un rôle important dans les fertilisants. Je ne vous cache pas qu'en Côte d'Ivoire et ailleurs, les fientes ne viennent pas forcément de la basse-cour du paysan ! Le rôle des animaux dans les cacaoyers se situent plus au niveau des fourmis rouges et de leur capacité à arrêter ou non les mirides. Ou bien trouver des arbres amis du cacaoyer qui hébergent les insectes prédateurs de ravageurs. La vraie contrainte en termes de fertilisation du cacaoyer, c'est le phosphore. Donc, soit les fientes de volailles, soit les champignons mycorhiziens prélevés dans la forêt.