



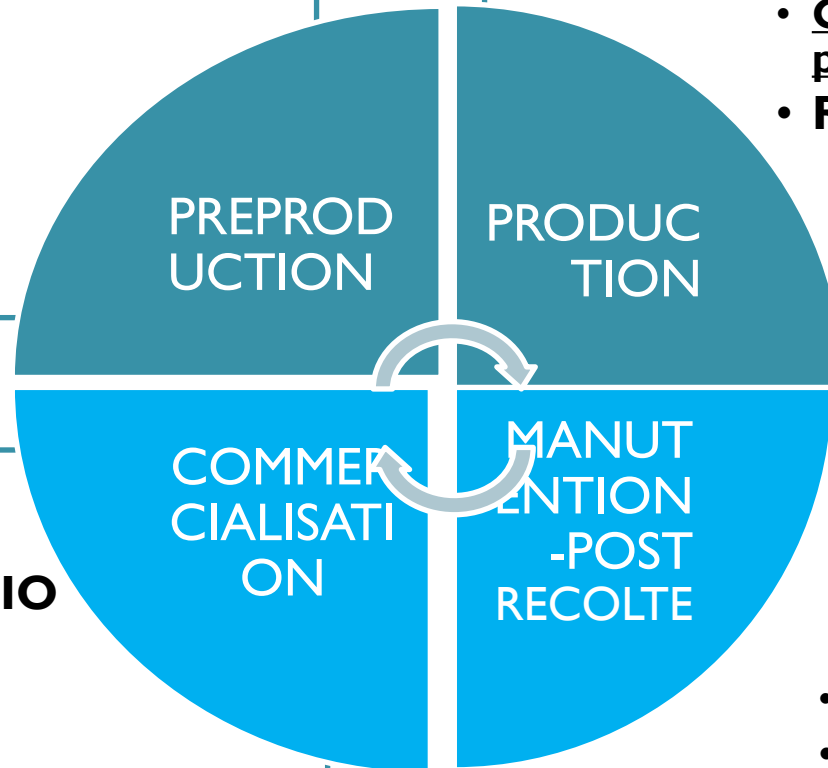
Cacao (*Theobroma cacao* ou nourriture des dieux)

Perspectives de développement

Carlton, 3 novembre 2016

- Importance du produit
- Politique du secteur public
- Institution concernée
- **Services d'appui**
- **Organisations agricoles**
- Conditions environnementales
- Disponibilité des semences / plants

- Techniques culturales
- Ravageurs et maladies
- Traitements pré-récolte
- **Coûts de préproduction et production**
- **RÉCOLTE**



- **TRANSFORMATION**
- **Intermédiaires commerciaux**
- Informations commerciales
- Demande de consommation
- Exportation
- **Coûts de post-récolte et commercialisation**

- Contrôle et inspection
- Traitements post-récolte
- **CONDITIONNEMENT**
- Refroidissement
- Stockage
- **TRANSPORT**
- Retards / Attentes
- Autres opérations

Pre-Production

- Importance du produit
 - 16 millions de personnes vivent du cacao dans le monde
 - 95% e la production provient agriculture familiale
 - Marché mondiale: 3 milliards USD
 - Classé meilleur cacao (cacao fin) par l'ICCO (International Cocoa organization – UK)
 - Introduit vers 1900 avec Criollo: 120 T/an. 100 ans après 3.000 à 3500 T/an
 - 95% de la production DIANA et SAVA surtout dans la vallée de Sambirano dont la principale ville est Ambanja
 - Production de Madagascar 0,12% de la Production mondiale (1/6 ou 1/7 sont de bonne qualité)
- Environnement institutionnel:
 - Pas de politique publique claire
 - CLR: faible réglementation: pas de contrôle qualité, pas de carte producteurs
 - **Marché désorganisé: pas de marchés physiques**
 - L'adhésion de Madagascar à l'ICCO sera effective à partir de 2016,
 - Groupement des acteurs du cacao de Madagsacar (GACM) a été créé à cette occasion
 - **Pratique non favorable à la bonne qualité** (collecte et fermentation)

- **Conditions environnementales**
 - Jeunes cacaoyer (-3ans) doit être protégé d'un éclaircissement intense. Ombrage permanent si pas d'intrants
 - Pas d'impact direct sur la forêt
 - Ghana: cultures intercalaires pour réduire le coût: arbre pour fournir du bois de chauffe?
 - **Changement climatiques: CONDITIONS CLIMATIQUES NE SONT PLUS FAVORABLES**
 - impact sur ombrages (cyclones) et les plants en cas de sécheresse
 - Deux inondations en 2014/2015 à Ambanja
- **Disponibilités des plants et semences**
 - Multiplication par semis. Tx de réussite bouturage et greffage dépendent du génotype: Criollo moins apte Forastero
 - **Les plants sont âgés et doivent être renouvelés**
- **Services d'appui:**
 - réhabilitation des 60 Km de route qui relie le district d'Ambanja à Soanierana est prévue être effectuée dans le cadre de la deuxième phase du projet Pôles intégrés de croissance (Pic) pour faciliter l'écoulement des produits.
 - Extension zone de culture: par PPRR à Brickaville 100.000 pieds de cacaoyer

Production

- Techniques culturales
 - Arbre taillé à 6 mètre
 - Forêts pluviale de basse altitude (200-400 m)
 - Conditions optimales: T° moyenne 25° Pluvio. 1500-2500 mm Tx humidité 85%
 - Fleurit à partir de 3 ans et plein rendement à partir de 6 à 7 ans et peut vivre jusqu'à 40 ans
 - Pas d'intrant, augmentation de l'ombrage
- Ravageurs et maladies: 30% perte à cause des maladies et ravageurs: pourriture des cabosses
- **Problème d'insécurité:** vols de cabosses
- **Coûts de préproduction et production :? (Analyse de la chaine de valeur avec PIC)**
- **RÉCOLTE**
 - Rendement: 40 à 150 cabosses/an soit 15 à 150 kg de cabosses /an
 - Cueillette deux fois : an (juin – juillet et pointe en **octobre – novembre**)
 - Récolte: Cueillette précoce **récolte de cabosse non mûrs (en octobre novembre)**

Manutention post récolte

- Traitements post-récolte: **Impact énorme sur la qualité**
 - Ecabossage,
 - **Fermentation**: bac de fermentation en bois (caisse)
 - **Séchage**: Méthode de séchage non maîtrisé sèche sur sol nu (la fermentation n'est pas arrêtée)
- **CONDITIONEMENT** dans des sacs de 60 à 70 kg
- **Stockage**: Stocké chez les paysans dans de mauvaises conditions
- **TRANSPORT**: problème d'enclavement des zones de production

Commercialisation

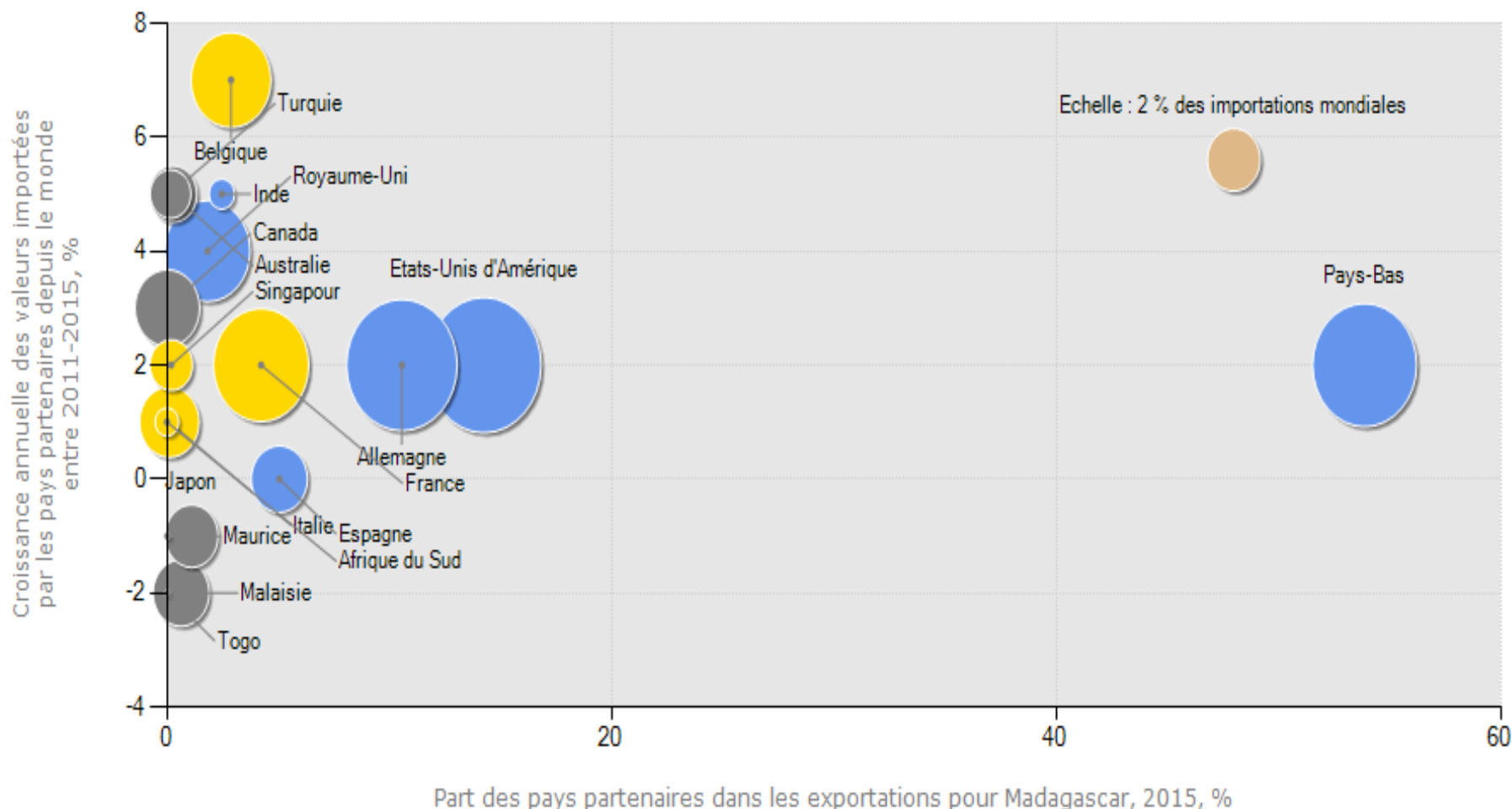
- **TRANSFORMATION**
 - La transformation est très récente
- **Intermédiaires commerciaux**
- Informations commerciales
 - Quantité 6000 tonnes
 - dont 1/6 ou 1/7 sont de qualité
 - Prix
- Demande de consommation: faible
- Exportation
 - La majorité du cacao est exportée
- **Coûts de post-recolte et commercialisation: ?**
(Analyse de la chaîne de valeur avec PIC)

Valeur des exportations

Libellé produit	Valeur exportée en 2015 (millier USD)	Taux
Tous produits confondus	2 164 461	100
Cacao en fèves et brisures de fèves, bruts ou torréfiés	23 538	1%
Chocolat et autres préparations alimentaires contenant du cacao	990	0,05%
Pâte de cacao, même dégraissée	234	0,01%
Beurre, graisse et huile de cacao	1	0,00%
Poudre de cacao, sans addition de sucre ou d'autres édulcorants		

Perspectives pour une diversification des marchés pour un produit exporté par Madagascar en 2015

Produit : 18 Cacao et ses préparations



● Croissance des exportations pour Madagascar vers le pays partenaire < Croissance des importations du pays partenaire depuis le monde

● Croissance des exportations pour Madagascar vers le pays partenaire > Croissance des importations du pays partenaire depuis le monde

● N.A.
● Bulle de référence
Il se peut que certaines bulles ne soient pas affichées car des indicateurs de taux de croissance sont indisponibles

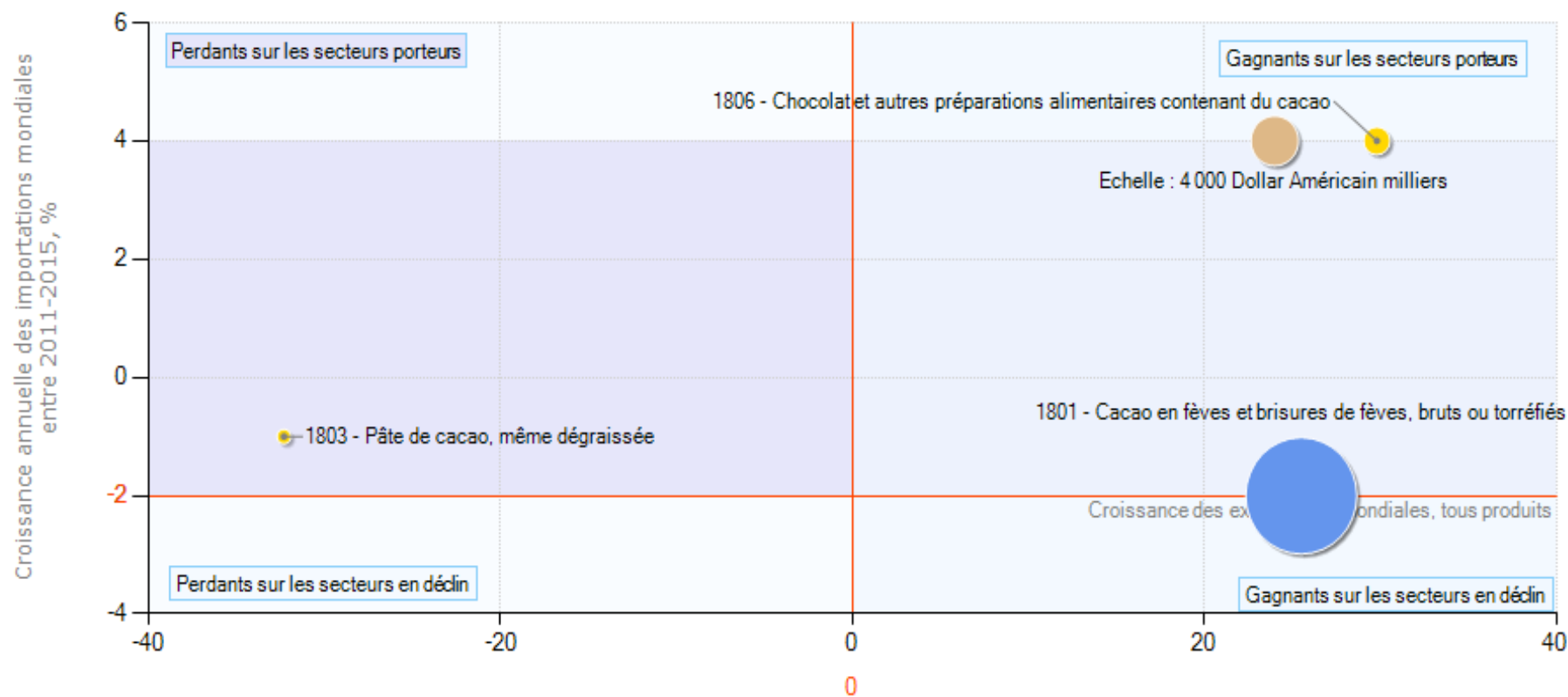
La taille des bulles est proportionnelle à la part du pays partenaire dans les importations mondiales pour le produit sélectionné



Perspectives de diversifications

	Part dans les exportations	Croissance annuelle des importations	Part des importations mondiale
Pays Bas	53,88%	2%	8,8%
Etats Unis	14,27%	2%	10,8%
Allemagne	10,57%	2%	10,1%
Espagne	5,06%	0%	2,4%
France	4,24%	2%	7,3%
Inde	2,47	5%	5,7%
Royaume Uni	1,83%	4%	0,4%

Croissances de l'offre nationale et de la demande internationale pour les produits exportés par Madagascar en 2015



● Madagascar est un importateur net de ce produit

● Madagascar est un exportateur net de ce produit

● Bulle de référence
Il se peut que certaines bulles ne soient pas affichées car des indicateurs de taux de croissance sont indisponibles

La taille des bulles est proportionnelle à la valeur des exportations



	Chocolat et autres préparations alimentaires contenant du cacao	Cacao en fève et brisure de fève, bruts ou torréfiés	Pâte de cacao même dégraissée
Croissance annuelle de la part de marché mondiale	29,81%	25,51%	-32,32%
Croissance annuelles des importations mondiales	4%	-2%	-1%
Valeur des exportations (En milliers USD)	990	23.538	234
	Importateur net	Exportateur net	Importateur net



RECOMMENDATIONS

- Maintenir le label coûte que coûte
- Augmenter la quantité de cacao de qualité
 - Pré-production:
 - soutenir le groupement GACM et autres groupement professionnels surtout au niveau producteur
 - Organiser et mettre en place des marchés physiques
 - Production de plants et extension des zones de culture (changement climatique)
 - Récoltes: cabosses mûrs (Mettre en place contrôle qualité)
 - Post récolte: améliorer la fermentation et le séchage
 - Commercialisation: désenclavement des zones de production
- Augmenter la valeur ajoutée localement par la production de chocolat et autres préparations alimentaires

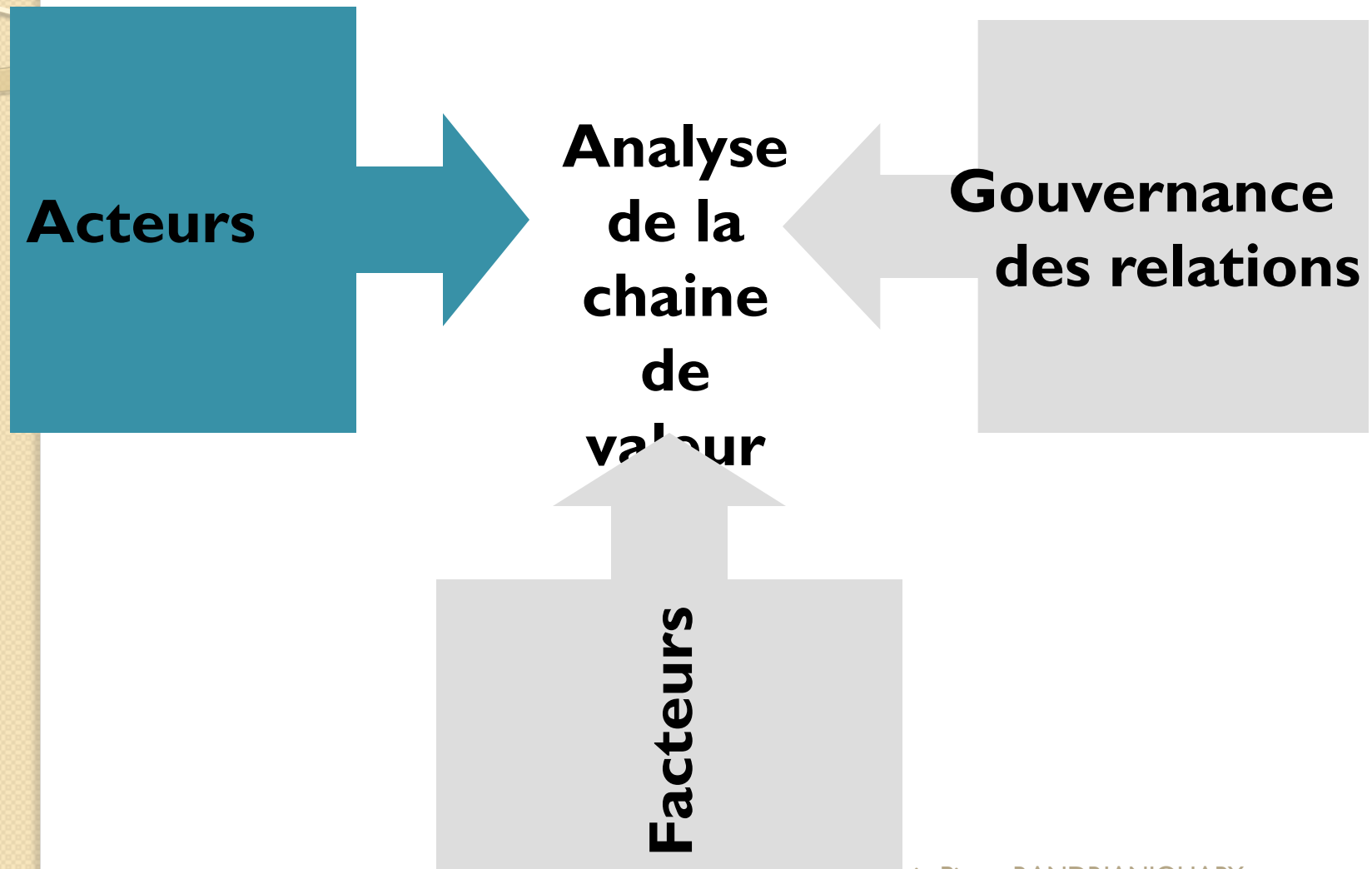


MISAOTRA TOMPOKO

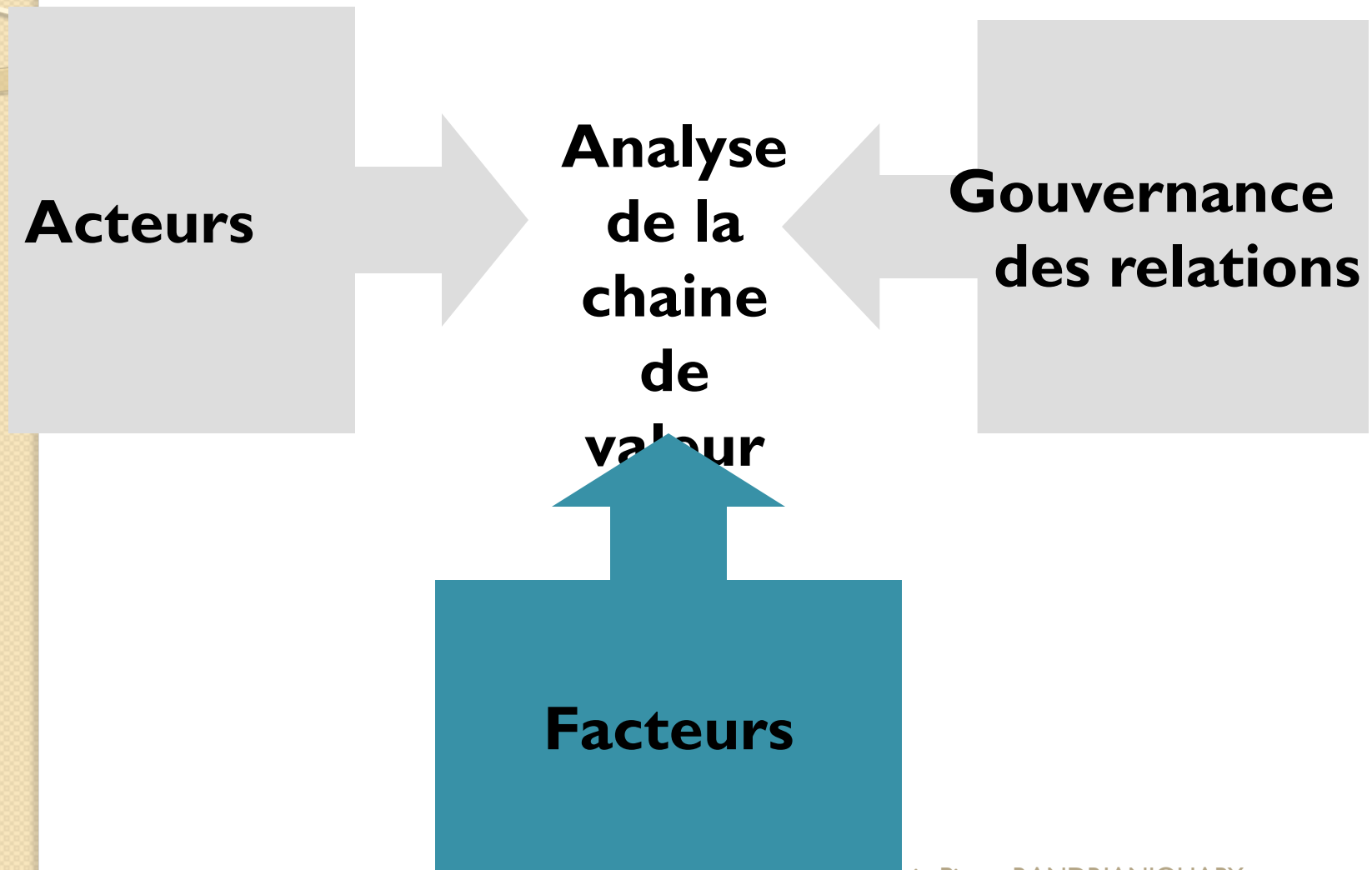
Propositions de questions de discussion pour le premier Atelier National de l'ENEV

- La filière cacao malgache permet-elle aux producteurs de bénéficier de revenus en rapport avec le positionnement haut de gamme de la production du pays?
- Quel est le niveau de développement des pratiques de culture du cacao sur la base de systèmes agroforestiers?
- Quel est le potentiel d'extension de la superficie de cacao cultivée à Madagascar sur la base de système de production durable?
- Quelle est la capacité de transformation du cacao à Madagascar et existe-t-il des perspectives de croissance pour les exportations de produits du cacao transformés en provenance de l'île?
- Quels sont les possibilités de développer les certifications fair trade et biologiques dans le pays?
- Quels sont les principaux projets récents de soutien à la filière cacao?
- Quels sont les besoins principaux de la filière cacao dans la perspective du développement de l'export vert à Madagascar?

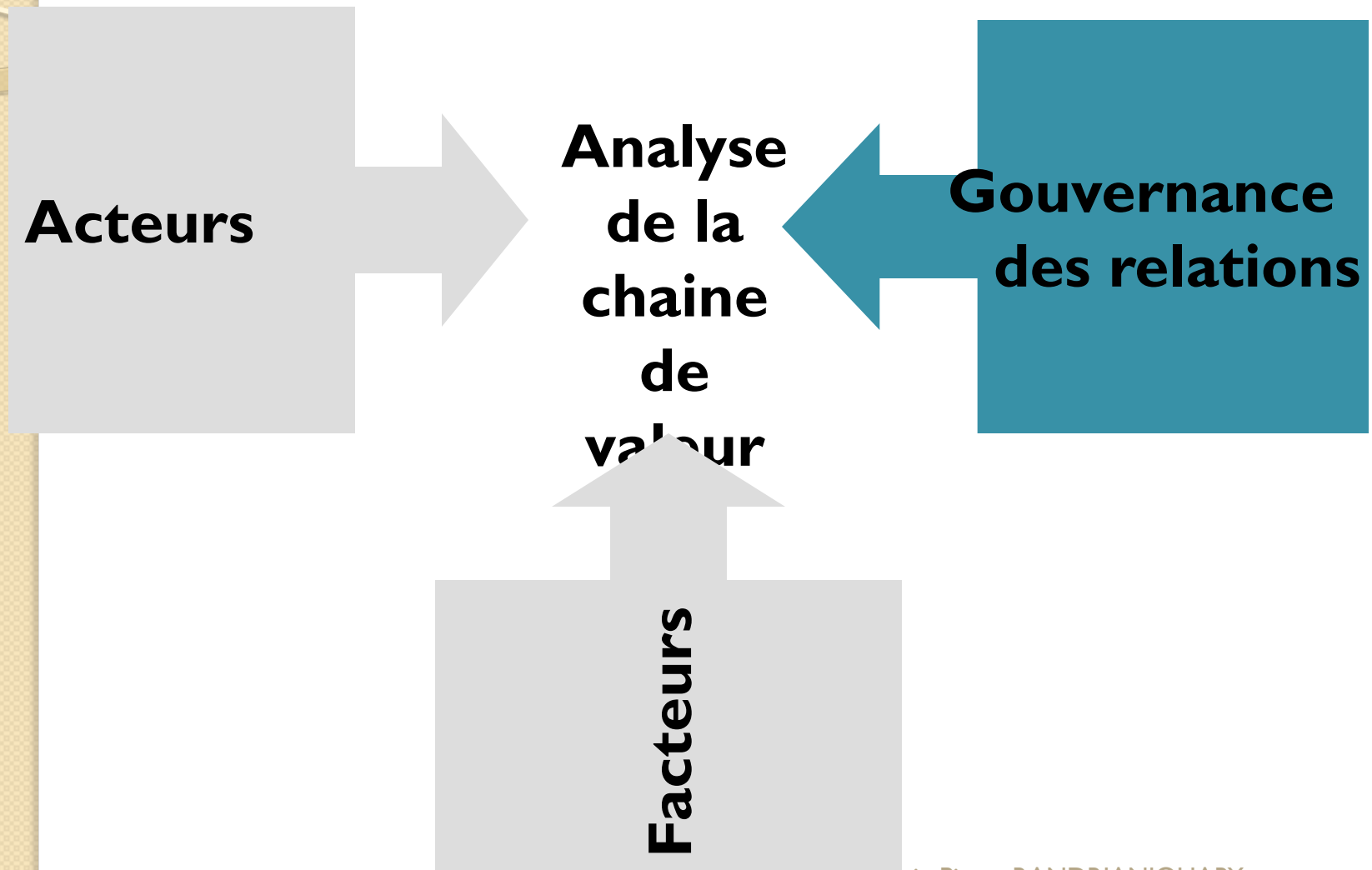
Analyse de la Chaine de Valeur



Analyse de la Chaine de Valeur



Analyse de la Chaine de Valeur



Aperçu général

- Classé meilleur cacao par 'ICCO (International Cocoa organization – UK)
- 4500 tonnes/an
- 95% de la production DIANA et SAVA surtout dans la vallée de Sambirano dont la principale ville est Ambanja
- Les trois variétés (Criollo, à crosse claire : 5 %; Forastero, cacao de base : 60 %, Trinitario, hybride : 35 %,)
- Introduit vers 1900 avec Criollo: 120 T/an. 100 ans après 3.000 à 3500 T/an



Principaux débouchés commerciaux et produits d'exportation



Défis / Besoins



Principales iniciativas