



Le secteur Cacao

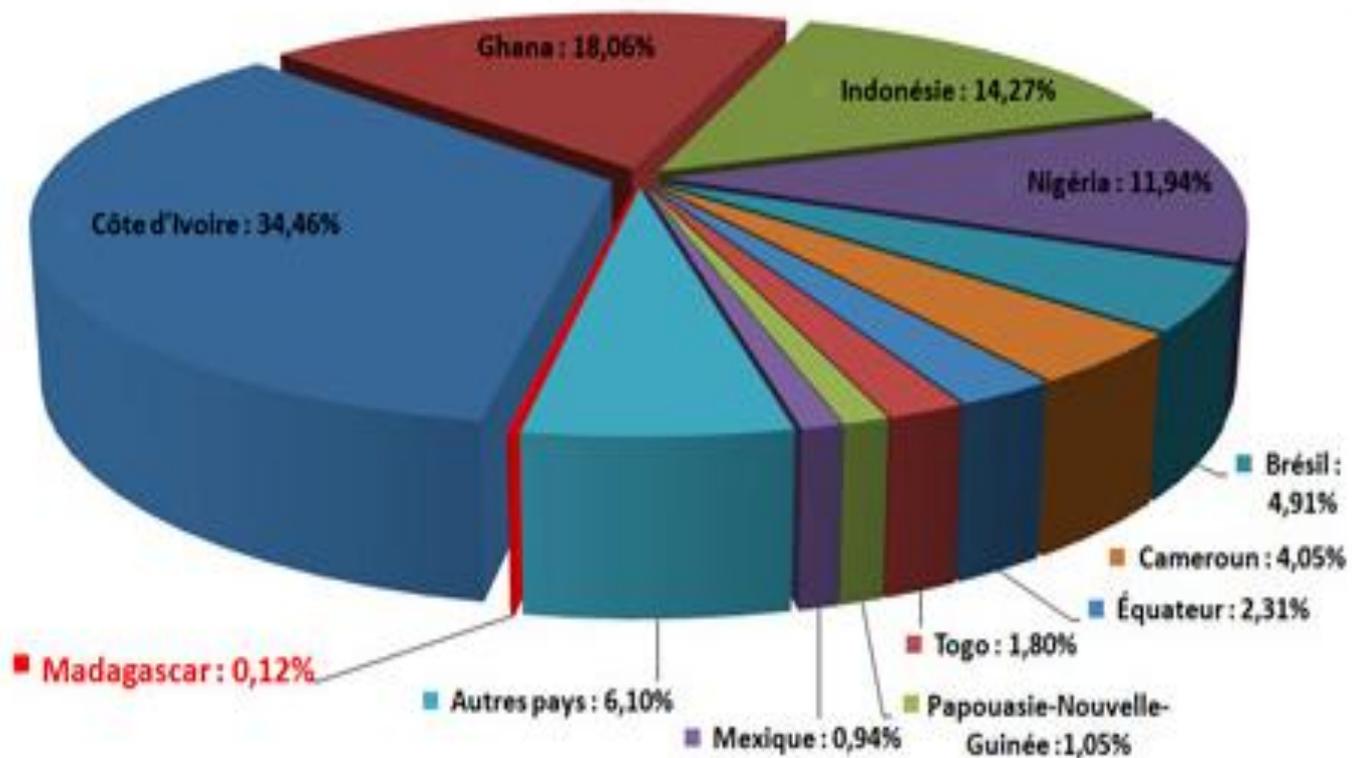


Examen National de l'Export Vert (ENEV) de Madagascar
1er Atelier National
Hôtel Carlton, Antananarivo, 03 et 04 novembre 2016

LE CACAOYER

- Culture introduite à Madagascar vers 1900
- En botanique Théobroma Cacao. Famille Sterculiacées (Sterculia, Cola). Théobroma (nourriture des Dieux)
- Culture localisée dans les régions DIANA et SAVA, au Nord Ouest de l'île, et particulièrement à Sambirano (microclimat et sols très particuliers),
- La production se pratique toute l'année, avec des pics pour les mois de juin-juillet et octobre-novembre.

PRODUCTION MONDIALE DE CACAO

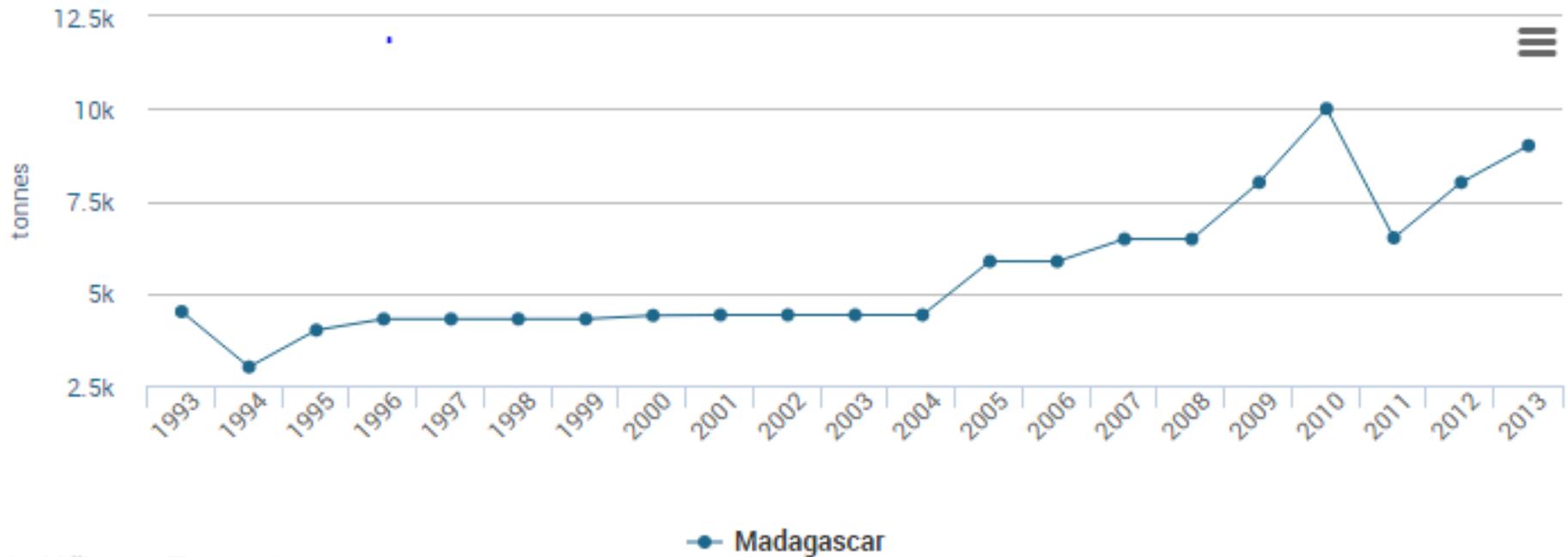


Répartition de la production mondiale de Cacao

PRODUCTION MONDIALE DE CACAO

- Le cacao de Madagascar est classé parmi les meilleurs cacao du monde. Labellisé « *Cacao Fin* » par l'ICCO (International Cocoa organization – UK) car il est totalement aromatique de par ses notes florales, son acidité et son astringence en fin de bouche **(Produit de niche à très haute valeur ajoutée)**

PRODUCTION DE CACAO A MADAGASCAR



VARIETES DE DE CACAOYER

- La particularité de Madagascar, quasi unique au monde, est d'accueillir les trois variétés cultivées de cacaoyer, dont la variété « Criollo », très recherchée pour son arôme prononcé et sa faible amertume.
 - *Trinitario* : 35 %
 - *Forastero* : 60 %
 - *Criollo* : 5 %
- Grâce à des efforts et à l'amélioration de la plantation, le cacao malgache a gagné le label Cacao Fine de l'Organisation internationale du Cacao.

UTILISATIONS

- Outre l'industrie agroalimentaire dont notamment la chocolaterie,
- Produits cosmétiques et dans les soins de beauté.
- A part sa valeur économique, le cacao est utilisé dans la phytothérapie :
 - ❖ Avec plus de 200 composants bénéfiques pour la santé, le cacao cru est également appelé « la nourriture des dieux ». C'est un antifatigue, un antistress et un antioxydant.
 - ❖ Il protège le système cardio-vasculaire, régule le flux sanguin, brûle les graisses.
- Transformé en chocolat ou en poudre de cacao, il perd environ la moitié de ses vertus médicinales.
- Le chocolat est bon pour la santé mais il faut le consommer modération.

PRINCIPAUX DEBOUCHES

Ses plus grands débouchés sont les pays européens,

Pays Bas

Etats Unis

Allemagne

Espagne

France

et un peu les asiatiques

OPPORTUNITES

- Production certifiée biologique : production sans engrais ni pesticide chimique
- Accroissement des revenus d'exportation
- Création d'emplois : plus de 30 000
- Recyclage des déchets : Compost et energie de chauffe (Cabosse)
- Pilier de lutte contre les changements climatiques et de promotion de développement durable

- PRINCIPALES INITIATIVES

D'après toujours ICCO, « ***Madagascar jouit d'une position favorable pour augmenter son revenu d'exportation provenant du cacao. Le pays devrait mettre ainsi en vigueur une stratégie commerciale prudente afin d'optimiser les revenus du volume total disponible***», suggère cette organisation

PLACE DU SOUS-SECTEUR AGRICOLE DANS LES PROGRAMMES GOUVERNEMENTAUX

- **PGE**: Défis 13. Redynamisation du monde rural
- **PND** Axe 3. Croissance inclusive et ancrage territorial du développement qui est articulé avec l'Agenda 2030 (ODD)
- **PMO**: OS 3: La Croissance est inclusive et le développement territorial harmonisé
 - **Prog 7**: Développement des secteurs stratégiques et/ou des filières porteuses

VISION du PSAEP/CAADP

« Madagascar en 2025, s'appuie sur une production Agricole compétitive et durable, intégrant *des exploitations familiales et des unités de transformation modernisées pour assurer la sécurité alimentaire et conquérir les marchés d'exportation* ».

LES 05 GRANDS PROGRAMMES (2/5)

- P2. Augmentation continue de la productivité et de la promotion des systèmes de productions compétitifs
 - SP 2.1: Renforcer les facteurs de production comme éléments clés de la croissance
 - SP 2.2 : Renforcer les Services aux Producteurs
 - SP 2.3 : Atténuer les risques liés aux catastrophes et aléas
 - SP 2.4 : Augmenter la production rizicole

LES 05 GRANDS PROGRAMMES (4/5)

- P4. Amélioration de l'accès aux marchés nationaux et repositionnement de l'exportation
 - SP 4.1 : Développer les marchés des produits Agricoles
 - SP 4.2 : Développer les filières porteuses
 - SP 4.3 : Mettre en relation durable le marché et la production
 - SP 4.4 : Renforcer les capacités des femmes en termes d'agrobusiness, d'entrepreneuriat agricole et de développement de chaînes de valeurs

Projet Programme

- ❖ l'ADAPS (Association pour le Développement de l'Agriculture et du Paysannat de la Sambirano), trouver des solutions à des difficultés récurrentes : absence d'encadrement technique, manque d'information sur les marchés, impossibilité d'accéder aux intrants, manque d'accès au crédit, vieillissement des plantations
- ❖ Projet PIC 2 (Projet de la Banque Mondiale) : la mise en oeuvre de la relance de la filière Cacao,
- ❖ PPRR (FIDA) Extension zone de culture (Brickaville)
- ❖ l'Organisation internationale du Cacao (ICCO)
- ❖ Plateforme Cacao