



ACADÉMIE
FRANÇAISE
DU CHOCOLAT
ET DE LA
CONFISERIE

Colloque du 20^{ème} anniversaire à Lyon - Lundi 15 octobre 2018
« *Quels défis pour la chocolaterie et la confiserie du 21^{ème} siècle* »



Table ronde n° 2
**« *Quelles sont les causes cachées
d'une possible pénurie de cacao ?* »**

Intervenant : Joaquin MUÑOZ - Directeur du commerce
équitable – Cémoi

Le scénario de pénurie de cacao annoncé par certains centres de recherche et journalistes se base sur des prévisions agronomiques de pénurie en Afrique de l'Ouest sans relais de croissance de production d'autres zones géographiques (Asie). La principale cause serait l'exposition du cacao, comme culture tropicale, au réchauffement climatique.

D'un autre côté, dans les prochaines années, il est prévu une augmentation de la consommation de produits chocolatés en raison de l'accroissement du niveau de vie dans plusieurs pays émergents fortement peuplés (Inde, Chine et Brésil notamment).

- La Côte d'Ivoire est le 1er producteur de cacao avec une récolte annuelle de 2 millions tonnes de fèves cacao.
- 5 millions de personnes dépendent directement de la culture de cacaoyers pour environ 700 000 et 1 million de planteurs de cacao (= plus ou moins 25% de la population totale de la Côte d'Ivoire).
- Les planteurs n'envisagent pas d'abandonner cette culture, malgré :
 - Leurs faibles revenus ;
 - Les faibles rendements à l'hectare des cacaoyers Ouest-africains ;
 - La déforestation ;
 - La faiblesse des compétences en gestion / des organisations de producteurs.

D'ailleurs, les récoltes de ces dernières années en Afrique de l'Ouest ont fortement augmenté (+ 25% en 3 ans)

Quelles solutions ?

Le principal obstacle à l'adoption de meilleures pratiques agricoles n'est pas souvent le manque de motivation ou de connaissances, mais le manque de moyens et de divulgation de techniques agronomiques.

Depuis 2015, face à ces défis, le programme Transparence Cacao de CEMOI appuie le développement économique et social des communautés à qui CEMOI achète les fèves de cacao.

.../...

Ce programme est organisé en 4 « piliers qualité » :

- Qualité alimentaire : garantir la traçabilité du cacao/chocolat (être sûr de l'identité et engagement des ingrédients de mon chocolat) ;
- Qualité aromatique ;
- Qualité de vie du planteur : augmenter les revenus des producteurs à travers la diversification de leurs sources de revenus et accompagner les producteurs dans leur démarche d'entrepreneurs agricoles ; faciliter les investissements communautaires additionnels (centres de formation, électrification, puits...) grâce aux primes additionnelles ;
- Qualité environnementale : préserver les ressources naturelles essentielles à la pérennité de la production du cacao à l'intérieur et en périphérie des plantations de cacao.

Les engagements de ces 4 piliers sont traduits en 121 engagements dans un référentiel « Transparence cacao » vérifié par des organismes indépendants.