



Cacao et IG : Quels enjeux ?

Rares sont les IG cacao

Terroir = Un territoire de production (climat, sol, hommes) qui produit un cacao spécifique

- Le cacao, matière première du chocolat et/ou un des produits de sa fabrication
- Des organisations balbutiantes dans une filière très concentrée dont il faut se « démarquer »
- Un cadre légal et juridique (lois, laboratoires et outils de contrôle)
- Grande diversité de labels et signes déjà accessibles et +/- rémunérateurs.

Les IG offrent des opportunités indéniables

La filière et le marché : le triptyque actuel

A : Sûreté alimentaire = des produits sains

B : Conditions de production assurant un développement durable et respectueux de l'environnement

C : Garantie sur l'origine et sécurisation des approvisionnements

Les IG sont une réponse

IG : une demande croissante d'authenticité des consommateurs

IG : une construction sociale intégratrice de labels « durables »

IG : un des leviers de développement régional via discussion, formation, information...



Quelques contraintes

Les savoir-faire peuvent être difficiles à qualifier

- La notion de variété est très floue : mélanges d'hybrides aux contours peu fixés (variations de composition des mélanges entre début et fin de récolte)
- Les rendements sont souvent très variables et leur impact sur le goût est encore mal connu.
- Les systèmes de cultures sont variés (ombrage, plein soleil, ...)

Une domestication inachevée





Vanuatu



Côte d'Ivoire



Ghana



Haiti

Equateur



Brésil



São Tomé



Côte d'Ivoire



Quelques questions pour animer le débat (1/3)

- *Pourquoi et pour qui choisir l'IG ?*
- *Qui sont les réels gagnants dans la filière cacao : les producteurs ou les transformateurs ?*
- **Quels marchés viser ?**
 - intérieur, extérieurs (régionaux, internationaux) ?
 - Comment assurer la qualité et son maintien au cours du temps ?
 - Comment assurer la promotion du produit, de son image et des savoir-faire, pilier de la construction sociale de l'IG ?

Quelques questions pour animer le débat (2/3)

Comment définir la qualité du cacao : cacao marchand ou chocolat ?

- Les producteurs sont responsables des 3/4 de la valeur aromatique du cacao mais le processus de transformation en produits finaux est aux mains des industriels et artisans.

Comment garantir un « contrôle » par les producteurs ?

Quels attributs mesurer ou tracer ?

- caractère semi-objectifs (analyse sensorielle)
- caractères objectifs (analyses physico-chimiques, biochimiques)

Quelques questions pour animer le débat (3/3)

Quels défis techniques pour le futur ?

3,5 millions d'exploitants pour 3,5 millions de tonnes / an : est-ce durable ? (actuellement 1 t = 1500 à 2000 US \$ pour le producteur)

- Matériel végétal : Clones (variétés fixées +/- cépages)
- Producteurs = entrepreneurs en réseau
- Economie : coûts de production et productivité
- Alliances, complémentarité, ...

Quelle est l'unité commerciale : le sac ou le container ?

- L'accès direct au marché est difficile : il faut s'allier et être solidaires
- Les circuits de commercialisation hors marché standard coutent chers.



Gracias por su atención
Thank you for your attention
Merci de votre attention

