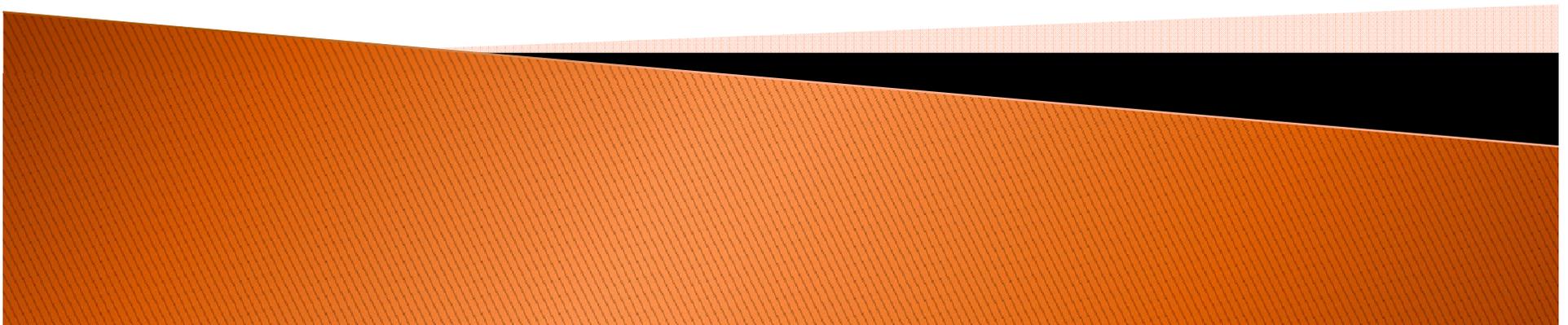


# LA DEMARCHE IG DANS LE SECTEUR CAFE-CACAO

## CAS DE LA CÔTE D'IVOIRE



# SOMMAIRE

- I. IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE LA ZONE.
- II. LES RESULTATS
- III. LE RÔLE DE QUELQUES ACTEURS DE LA FILIÈRE  
(ETAT, INSTITUT DE RECHERCHE, PRODUCTEURS,  
ETC.)
- IV. OPTION EN MATIERE DE CONTRÔLE DE QUALITÉ
- V. STRATÉGIE DE COMMERCIALISATION ET PROTECTION  
JURIDIQUE
- VI. CONCLUSION



# I – IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE LA ZONE: paramètres

- ▶ Les caractéristiques morpho-pédologiques
  - Typologie des sols
  - Profondeur des sols
  - Texture
  - Taux d'acidité
- ▶ Le relief
- ▶ Les caractéristiques climatiques
  - Répartition des saisons et leurs durées
  - Hauteur pluviométrique
  - Insolation moyenne annuelle
  - Taux d'humidité moyen



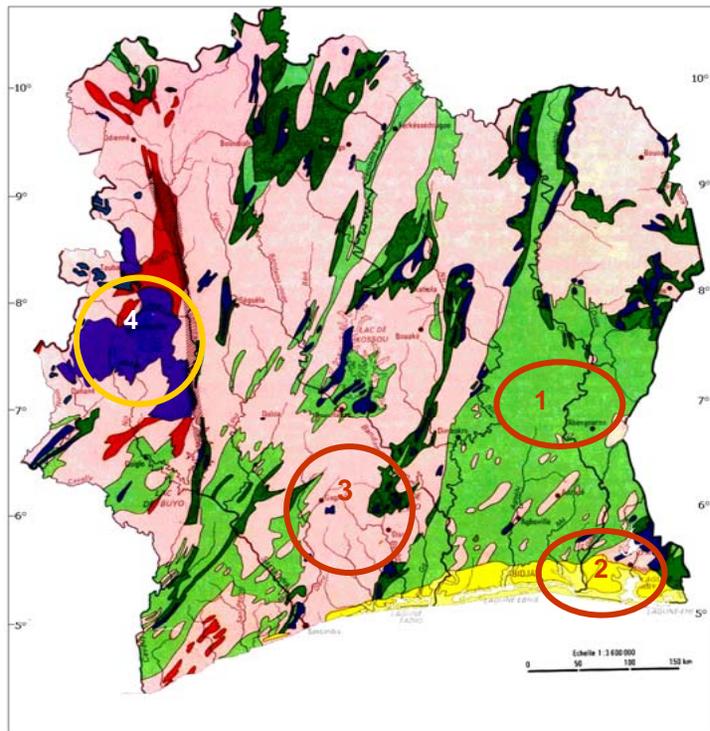
# I – IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE LA ZONE: paramètres

(suite et fin)

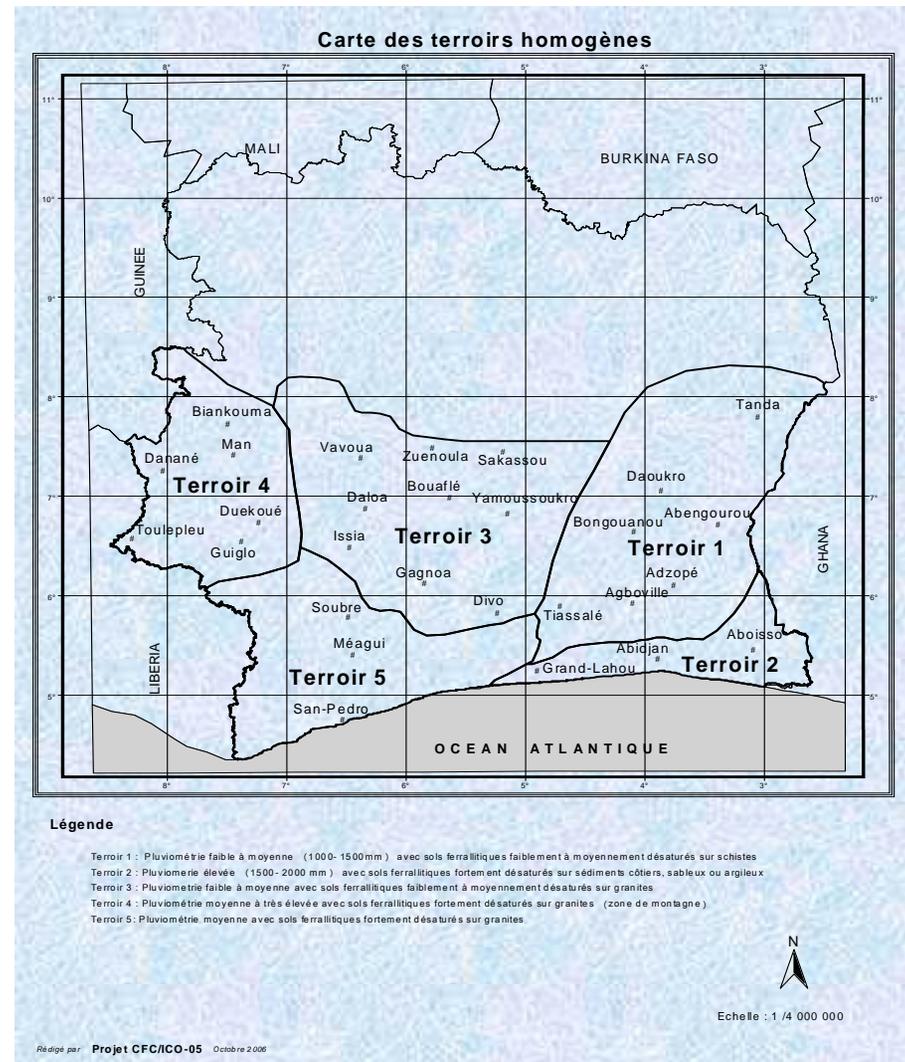
- ▶ La variété végétale
  
- ▶ Les pratiques agricoles
  - Production
  - Récolte
  - Post récolte
  
- ▶ La traçabilité



# I - CARTE DES TERROIRS HOMOGÈNES



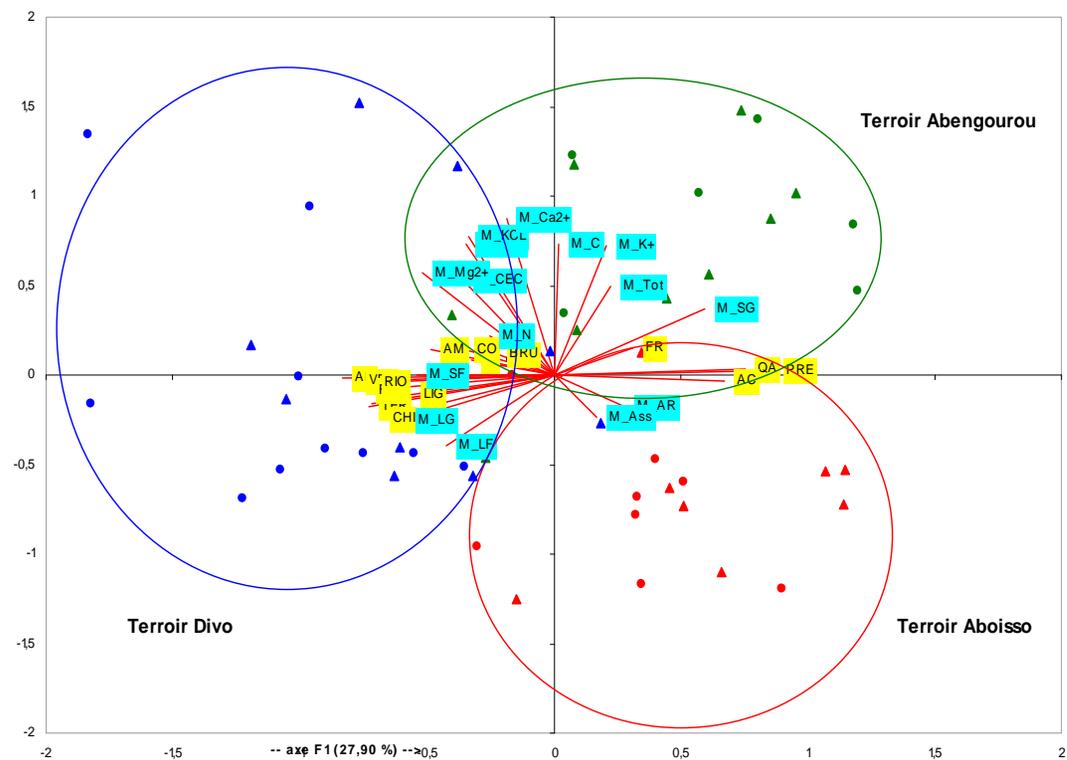
- 1: Abengourou
- 2: Aboisso
- 3: Divo
- 4: Man



# I – UN BON ÉCHANTILLONNAGE:

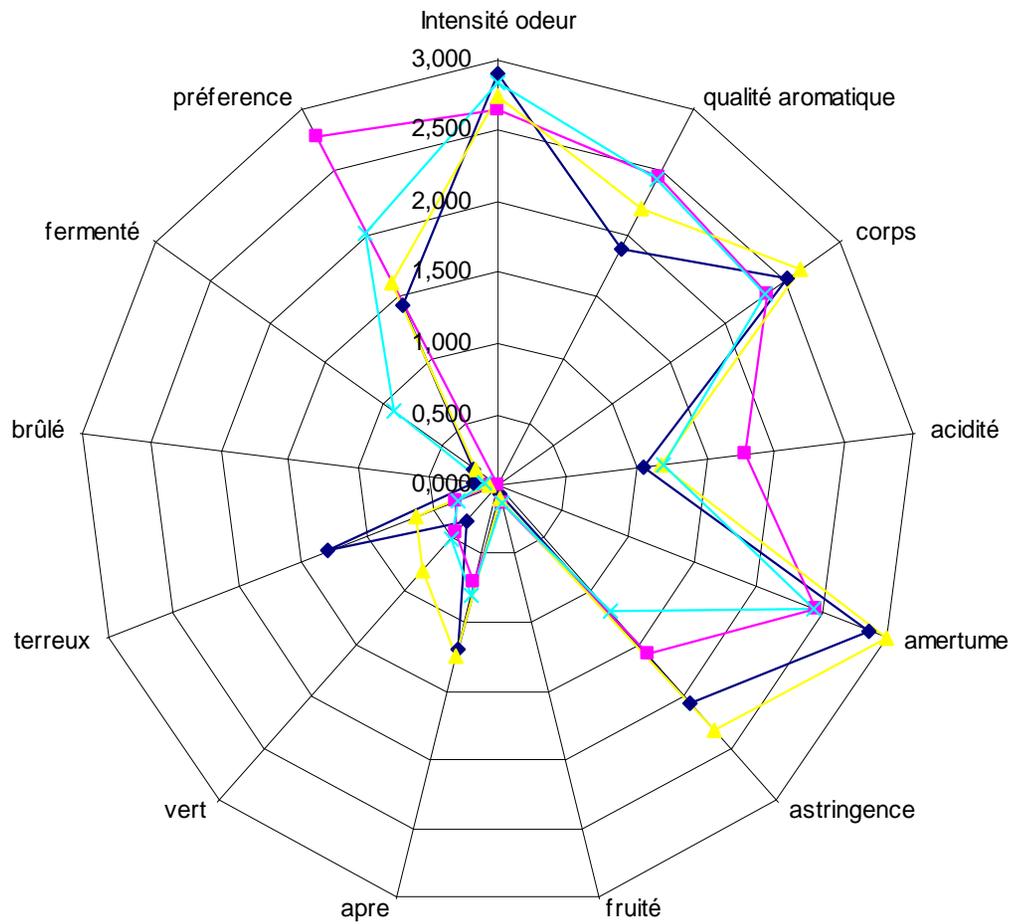
98/36 expl/450 géotypes (démarche scientifique)

Figure 1 : Répartition des cafés selon les typicités et caractéristiques de sol (axes F1 et F2 : 42,52 %)



# II – RESULTATS

## CAS DU CAFÉ



## II -RESULTATS (suite)

### Cas du chocolat du planteur

- ▶ Chocolat du planteur et ses différentes saveurs en fonction du terroir (démarche empirique)
- ▶ Les caractéristiques morpho pédologiques connues. A faire: établir une corrélation avec les qualités gustatives du chocolat



# III – RÔLE DE QUELQUES ACTEURS

## ▶ ETAT

- Manifestation de la volonté;
- Existence d'une politique de prise en compte des nouvelles exigences du marché;
- Dispositions légales pour protéger le produit;
- Disponibilité du financement pour la recherche;
- Existence d'un mécanisme de vulgarisation des résultats;



# III – RÔLE DE QUELQUES ACTEURS

(suite)

- ▶ Les centres de recherche:
  - Etablir la relation entre le produit et les caractéristiques des terroirs;
  - Définir des normes techniques et agronomiques des produits finaux indispensables pour une certification future;
- ▶ Les structures chargées de la normalisation et de la certification de la qualité :
  - Travailler à l'introduction de normes de traçabilité des produits dans le pays .



# III– RÔLE DE QUELQUES ACTEURS

(suite)

- ▶ Les structures de gestion
  - Organisation des producteurs;
  - Coordination et Encadrement;
  - Financement;
  - Agent de liaison entre le marché et le producteur;
  - Suivi évaluation;
  - Promotion du produit fini.



# III- RÔLE DE QUELQUES ACTEURS

(suite et fin)

## ▶ Les producteurs

- Compréhension des enjeux;
- Volonté affichée de s'engager dans une nouvelle démarche qualité;
- Degré d'engagement dans l'action clairement défini et volontaire;
- Accès à l'information sur le marché;



# IV – CONTRÔLE QUALITÉ (EN CÔTE D'IVOIRE)

- ▶ Obligation de contrôler la qualité du cacao à l'Export (Organismes privés agréés: Bureau Veritas, SGS , UNICONTROL)
- ▶ Volontaire au niveau de l'exportateur (achat, cession)



# IV – CONTRÔLE QUALITÉ (suite)

## Cas du chocolat du planteur

### ▶ BCC:

- Sondage et analyse du produit sac par sac
- Marquage des sacs après analyse
- Comité de suivi

### ▶ BROYEUR:

- Re-sondage et analyse du produit
- Broyage du produit, sac par sac ou groupe de sacs du même producteur
- Emballage et marquage couverture

### ▶ Chocolatier



# IV – CONTRÔLE QUALITÉ (suite)

## Cas du café terroir

- ▶ CNRA:
  - Récolte
  - Séchage ou traitement par voie humide
  - Expédition en France
  
- ▶ CIRAD
  - Test de dégustation



# IV – CONTRÔLE DE QUALITÉ (suite et fin)

## Option possible

- Système de traçabilité sur toute la chaîne d'approvisionnement (transformation?);
- Système de codification du produit;
- Centre de dégustation moderne pour suivi;
- Catalogue des types de café/cacao;
- Utilisation possible de certificat de qualité à l'export ou label.



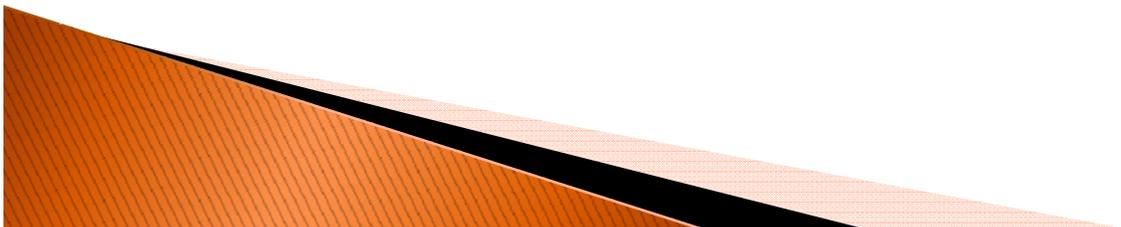
# V – STRATÉGIES DE COMMERCIALISATION

- ▶ Test de réceptivité (dégustation)
- ▶ Partenariat avec des artisans (cas du chocolat)
- ▶ Promotion générique, promotion intérieure après une analyse de la demande (goût amer, corps trop fort, densité caféine)
- ▶ Présence dans les salons et foires



## VI – PROTECTION JURIDIQUE

La marque « Le Chocolat du Planteur » est enregistrée auprès de l'Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle (OAPI) et auprès de l'Institut National de la Propriété Industrielle (INPI)



# VII – CONCLUSION

- ▶ Existence de différents types de cafés Robusta et de cacao en fonction des terroirs en Côte d'Ivoire,
- ▶ Possibilité de commercialiser du café Robusta sous l'étiquette terroir (collecte par zone);
- ▶ la formation et l'organisation des producteurs gage de réussite.



**Je vous remercie**

**Mme ACQUAH ASSOUAN**

