

REFLEXION STRATEGIQUE SUR LES IG DANS LES FILIERES CACAO-CAFE AU CAMEROUN

MEMBRES DU GROUPES 3

- MME AKAMBA (RAPPORTEUR)
- MME TEMFEMO
- MME SANOUSSI
- M. POYADE
- M. NGANKANG
- M. BIRAND
- M. KOUNDI
- M. KPOHOMOU
- M. MEFINJA
- M. VITTORI (FACILITATEUR)

CONSIDERATIONS PRELIMINAIRES

- IG constituent un choix stratégique pour les filières cacao café au Cameroun
- Existence de quelques problèmes transversaux:
 1. Coordination entre les différents acteurs
 2. Financements à différents niveaux
 3. Formation et renforcement des capacités surtout au niveau des producteurs.
 4. Besoin d'une approche proactive



IDENTIFICATION , QUALITE ET ZONE GEOGRAPHIQUES

CAFE

- Caractérisation géographique des sols effectuée par l'IRAD/MINRESI, mais nécessité d'affiner les critères d'analyse et d'actualiser les résultats.
- Manque d'études sur l'arome et des dégustateurs professionnels.
- Existence d'un projet de formation des dégustateurs par AAFEX (Afrique Agro Export) avec implication de l'UCCAO
- Il existent des Critères non scientifiques qui suggèrent une qualité spécifique pour l'Arabica de certaines coopératives de l'Ouest et du Nord-Ouest (plus de vente plus élevé et demandes de certains acheteurs)

IDENTIFICATION , QUALITE ET ZONE GEOGRAPHIQUES

CACAO

- **Existence d'études sur la caractérisation des sols et des goûts dans certaines zones**
- **Ex, cas de CONAPROCAM, 2T de cacao , avec particularité d'un goût fruité, utilisé par un chocolatier français (CRIOLLO) pour fabrication chocolat 100%cacao origine CONAPROCAM.**
- **3 échantillons de « cacao fin expérimenté » de trois zones différentes retenus pour la fabrication de chocolat devant participer au prochain salon du chocolat.**
- **Particularité de la couleur rouge brique du cacao camerounais, recherchée par les chocolatiers, (ce type de cacao rouge indispensable dans la fabrication des biscuits noirs aux USA).**
- **Points de vue des Industriels: hétérogénéité de qualités sur les standards de base et problèmes de défauts**

IDENTIFICATION , QUALITE ET ZONE GEOGRAPHIQUES

RECOMMANDATIONS

- 1. Mise à jour des études de caractérisation sols et goûts/zone**
- 2. Entreprendre une démarche spécifique pour le robusta (structuration filière et compréhension des réelles potentialités)**
- 3. Effort général de garantir une qualité minimale, surtout en cacao**
- 4. Renforcement des partenariats avec Labo internationaux pour avoir les dernières tendances(préférences consommateurs et standards objectifs de classification)**
- 5. Sensibilisation et Renforcement des capacités surtout des producteurs**

ASSOCIATIONS DES PRODUCTEURS CAFE ET CACAO

- **Faible encadrement des producteurs et manque de prise en compte de leurs préoccupations au niveau de l'interprofession**
- **Manque de franche collaboration entre les différentes structures de l'Administration publiques et des Organes des filières.**
- **Existence d'une structure nationale des professionnelle (CICC) et des organisations locales.**
- **Collège des Torréfacteurs non structuré (Café)**

ASSOCIATIONS DES PRODUCTEURS

RECOMMANDATIONS

- 1. Sensibiliser et Renforcer les capacités des producteurs**
- 2. Nécessité d'une forte collaboration et d'une implication des Ministères qui doivent accompagner la démarche IG surtout dans la première phase, vue la durée et les coûts .**
- 3. En fonction du choix IG nationale ou IGs locales:**
 - **Constitution de l'IG au sein du CICC qui représente déjà toute la filière, ou**
 - **Constitution de l'IG au sein des OP locales en intégrant tous les acteurs de la filière, jusqu'aux exportateurs.**
- 4. Réflexion sur l'IG doit impérativement intégrer la répartition équitable de la V.A parmi les acteurs de la filière; cette recommandation doit être relevée dans la gouvernance de l'IG locale**

CONTRÔLE QUALITE

CACAO ET CAFE

- Contrôles et vérifications, pas constants et pas toujours efficace
- Nécessité de contrôle interne du champs au conditionnement du produit
- Nécessité de former les vérificateurs dans chaque zone et de financer les activités d'encadrement et de vérification(Problématique liée aux prélèvements effectués dans les filières et leur gestion efficace)
- Pour le café, existence des labo dans les usines des coopératives, avec un minimum d'équipements,(manque de séchoir et torrificateurs)
- Est-ce que les Labo qui devraient effectuer des contrôles externes aux OP sont ils accrédités à l'internationale?

COMMERCIALISATION ET ASPECTS JURIDIQUES

CACAO ET CAFE

- Manque d'études sur les marchés d'exportation (Allemagne, Italie, France, ..)
- Manque de stratégie pour la participation systématique à des foires internationales
- Rôle non proactif de l'Agence ONCC de Paris
- Dynamisme individuel de certains acteurs t.q UCCAO (ex: participation au salon de l'agriculture de Paris, foire au Japon et démarche produits ethniques aux USA)
- Absence de contacts et jumelage avec producteurs d'autres pays producteurs
- Absence d'une stratégie de protection juridique

COMMERCIALISATION ET ASPECTS JURIDIQUES RECOMMANDATIONS

En fonction du choix: IG national ou IGs locales

- Définition d'une stratégie commerciale proactive
- Protection juridique de l'IG au niveau de l'OAPI
- Protection de l'IG dans les principaux marchés d'exportation

