

## Etude sur le potentiel de commercialisation du cacao du Cameroun en « Indication Géographique »

Etude de cas liée à l'étude du potentiel de la  
commercialisation des produits agricoles  
des pays ACP utilisant les indications  
géographiques et les marques avec origine

DÉCEMBRE 2013



*Les informations et points de vue exposés dans la présente étude n'engagent que leurs auteurs et ne sauraient être assimilés à une position officielle de la Commission. La Commission ne garantit pas l'exactitude des données figurant dans la présente étude. Ni la Commission ni aucune personne agissant au nom de la Commission n'est responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations contenues dans le présent texte.*



## Impressum

Editeur	REDD SA Avenue Charles-Dickens 6 CH-1006 Lausanne T. +41 21 533 10 30 F. +41 21 533 10 40
Auteurs Co-auteurs	Monique Bagal Giovanni Belletti, Andrea Marescotti
Mise en page	Pascal Bernardoni

# Table des matières

<b>1</b>	<b>Introduction.....</b>	<b>1</b>
<b>1</b>	<b>Présentation générale du marché du cacao.....</b>	<b>2</b>
1.1	Production mondiale de fèves de cacao.....	2
1.2	Echanges mondiaux de fèves de cacao.....	4
1.3	Evolution des prix des fèves de cacao.....	6
1.4	La production camerounaise.....	8
<b>2</b>	<b>La filière du cacao au Cameroun.....</b>	<b>9</b>
2.1	Structure de la production cacaoyère.....	9
2.2	Schéma de la filière.....	10
2.3	Commercialisation du produit.....	14
2.4	Durabilité (économique, environnementale, sociale).....	16
<b>3</b>	<b>Cadre juridique et institutionnel des IG au Cameroun.....</b>	<b>17</b>
3.1	Cadre légal.....	17
3.2	Infrastructures de contrôle et de traçabilité.....	18
<b>4</b>	<b>Potentiel de l'IG sur le cacao pour les producteurs camerounais.....</b>	<b>19</b>
4.1	Potentiel du cacao du Cameroun en tant qu'indication géographique.....	19
4.1.1	<i>Principaux caractères distinctifs du cacao du Cameroun.....</i>	<i>19</i>
4.1.2	<i>Niveau potentiel d'utilisation de l'IG.....</i>	<i>22</i>
4.2	Capacité des marchés locaux, nationaux et régionaux à payer des prix rémunérateurs pour l'origine.....	23
4.2.1	<i>Répartition verticale des bénéfices économiques.....</i>	<i>23</i>
4.2.2	<i>Contraintes aux niveaux des filières et de l'accès aux marchés nationaux et internationaux (intermédiaires et finaux).....</i>	<i>24</i>
<b>5</b>	<b>Les obstacles pour les producteurs ACP dans leur recherche de valorisation d'une marque d'origine pour la commercialisation de produits agricoles.....</b>	<b>31</b>
5.1	Obstacles à la mise en place d'une IG offensive pour le cacao du Cameroun.....	31
5.1.1	<i>La gouvernance de l'IG.....</i>	<i>32</i>
5.1.2	<i>Les aspects techniques et financiers.....</i>	<i>33</i>
5.1.3	<i>La qualification du produit.....</i>	<i>35</i>
5.1.4	<i>La promotion du produit.....</i>	<i>38</i>
5.2	Obstacles à la mise en place d'une IG défensive pour le cacao du Cameroun.....	39
5.2.1	<i>Le cadre juridique.....</i>	<i>39</i>
5.2.2	<i>Les mécanismes de contrôle du produit.....</i>	<i>40</i>
5.2.3	<i>La surveillance des marchés.....</i>	<i>42</i>
<b>6</b>	<b>Méthodes potentiellement transférables et systèmes.....</b>	<b>43</b>
6.1	Analyse et évaluation des méthodes et systèmes potentiellement transférables.....	43
6.1.1	<i>La certification.....</i>	<i>43</i>
6.1.2	<i>Le cacao fin.....</i>	<i>48</i>
6.1.3	<i>Le cacao biologique.....</i>	<i>49</i>
6.2	Identification et analyse des politiques publiques de support.....	49
6.2.1	<i>Politiques publiques de support à l'amélioration de la qualité phytosanitaire du produit.....</i>	<i>50</i>
6.2.2	<i>Politiques publiques de support à l'organisation collective.....</i>	<i>51</i>
6.2.3	<i>Politiques publiques de support au renforcement des capacités.....</i>	<i>51</i>
6.2.4	<i>Politiques publiques visant l'amélioration de la qualité de la production.....</i>	<i>53</i>
6.2.5	<i>Politiques publiques visant l'amélioration de la commercialisation.....</i>	<i>54</i>
<b>7</b>	<b>Conclusion.....</b>	<b>54</b>

### Liste des abréviations Cameroun

A3C	Projet d'Assainissement de la Commercialisation Interne du Cacao et du Café
ACEFA	Programme d'Amélioration de la Compétitivité des Exploitations familiales Agropastorales
ACP	African Caribbean Pacific Countries
ADD	Alternatives Durables pour le Développement
ADM	Archer Daniels Midland
AFOP	Formation professionnelle dans les secteurs de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche
AFT	Aflatoxine
ANPCC	Association Nationale des Producteurs de Café et de Cacao
AOC	Afrique de l'Ouest et Centrale
APROFAM	Agriculteurs pour la Promotion de la Femme à Andock-Minlaba
BEAC	Banque des Etats de l'Afrique Centrale
CAMACO	Cameroun Marketing Company
CICC	Conseil Interprofessionnel du Café et du Cacao
CIRAD	Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique
CNCIG	Comité National de Coordination des Indications Géographiques
COOPEC	Coopératives d'Epargne et de Crédit
CONAPROCAM	Conseil National des Organisations des Petits Producteurs du Cameroun
DSCE	Document de Stratégie pour la Croissance et l'Emploi
GEX	Groupe des exportateurs
GIC	Groupe d'Initiative Commune
GIE	Groupe d'intérêt économique
GP	Groupe de producteurs
HAP	Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques
FAO	Food and Agriculture Organisation
FCC	Fédération pour le Commerce du Cacao
FODECC	Fonds de Développement des filières cacao et café
HAP	Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques
IG	Indication Géographique
ICCO	International Cocoa Organisation
IITA	Institut international d'agriculture tropicale
ILO	Organisation Internationale du Travail (BIT)
INAO	Institut de l'Origine et de la Qualité français
IRAD	Institut de recherche agronomique pour le développement
MINADER	Ministère de l'Agriculture et du Développement rural du Cameroun
MINCOM	Ministère du Commerce
MINEPIA	Ministère de l'Elevage, des Pêches et des Industries Animales
MINRESI	Ministère de la Recherche Scientifique et de l'Innovation
OAPI	Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle
OHADA	Organisation pour l'Harmonisation en Afrique du Droit des Affaires
OMC	Organisation Mondiale du Commerce
ONCC	Office National du Café et du Cacao
ONCPB	Office National de la Commercialisation des Produits de Base
OP	Organisation de producteurs
OPA	Organisation des Producteurs Agricoles
OTA	Ochratoxine
PFNL	Produit forestier non ligneux
PPDMVCC	Projet Production et Diffusion du Matériel Végétal Cacao et Café

IRAD	Institut de Recherche Agronomique et du Développement
SAF	Systèmes Agro-Forestiers
SODECAO	Société de Développement du Cacao
SOWEDA	South West Development Authority
SUACC	Syndicat des Usiniers et Acheteurs de Cacao et Cafés du Cameroun
UCCAO	Union Centrale des Coopératives Agricoles de l'Ouest
UE	Union Européenne

Taux de change: 1 Euro = 655.96 FCFA

## 1 Introduction

Le cacaoyer (nom botanique: *Theobroma cacao* L) est un arbre à feuilles persistantes. Il ne supporte pas les températures trop basses, raison pour laquelle il pousse en zone équatoriale où la température moyenne se situe autour de 27°C. Dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, des plants de cacao sont exportés du Brésil et plantés dans divers pays d'Afrique occidentale. C'est là, principalement en Côte d'Ivoire et au Ghana, qu'est produit le cacao destiné à la consommation des pays du Nord, et en grande majorité à l'Europe. Introduit dès le XVI<sup>e</sup> siècle à Fernando Po par les Espagnols qui l'avaient apporté du Mexique, le cacaoyer ne s'implanta au Cameroun que dans les dernières années du XIX<sup>e</sup> siècle, parallèlement à la colonisation allemande. Les premières cabosses furent importées en 1892 et les premières plantations créées sur les pentes du Mont Cameroun. Avec une production d'en moyenne 210 000 tonnes chaque année<sup>1</sup>, le Cameroun se situe en cinquième position mondiale en tant que pays producteur de cacao, après la Côte d'Ivoire, le Ghana, l'Indonésie et le Nigeria.

Stratégique pour l'économie du Cameroun, l'activité cacaoyère représente 30% des exportations non pétrolières et fait vivre plus de 2 millions de planteurs<sup>2</sup>. Entre le milieu des années 1990 et le début des années 2000, la filière a subi les effets du retrait de l'Etat dans la gestion du marché: fin des quotas, fin du prix minimum garanti et fin des intrants fournis aux producteurs. Malgré la libéralisation, depuis quelques années, le gouvernement camerounais ne ménage aucun effort pour redresser la cacaoculture dans le sens de plus de quantité et plus de qualité: encadrement des producteurs, financement de projets, sensibilisation par les organes régulateurs de la filière.

Au demeurant, le Cameroun accuse une mauvaise réputation sur le marché mondial du point de vue de la qualité et voit sa production souvent menacée de rejet sur les marchés d'exportation. A l'heure où les considérations liées à la sécurité sanitaire des aliments pour la santé du consommateur s'imposent comme un sujet majeur, le maintien de la qualité de base du cacao se présente à la fois comme une aspiration pour intégrer le marché mondial et comme un défi pour s'y maintenir. Mais les bénéfices d'une telle intégration dépendent dans une certaine mesure de la capacité pour le pays à satisfaire la demande; une demande qui selon l'Organisation Internationale du Cacao (ICCO) devrait se situer à plus de 4,5 millions de tonnes en 2020 notamment avec l'augmentation de la consommation de chocolat en continent asiatique<sup>3</sup>. La relance de la productivité est par conséquent un enjeu du développement de la filière cacaoyère.

L'ensemble de ces considérations justifie l'intérêt pour une étude axée sur la commercialisation du cacao du Cameroun et la différenciation par l'origine en général. Alors que la production asiatique en cacao s'affirme comme une concurrente sérieuse, les Indications Géographiques (IG) semblent offrir des opportunités pour les producteurs d'autres pays en développement de sécuriser les ventes et d'assurer des parts de marchés. Or, le progrès dans le domaine du développement des IG dans les pays africains a été lent jusqu'ici du fait des faibles capacités techniques en la matière mais aussi des coûts de mise en place de l'IG, et de la charge de travail pour les organisations de producteurs (OP) d'autant que la filière est marquée par la diversité de ces acteurs et par la divergence de leurs intérêts.

---

<sup>1</sup> ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XXXIX, No. 2, Cocoa year 2012/13. [http://www.icco.org/about-us/international-cocoa-agreements/cat\\_view/30-related-documents/46-statistics-production.html](http://www.icco.org/about-us/international-cocoa-agreements/cat_view/30-related-documents/46-statistics-production.html)

<sup>2</sup> Jeune Afrique, «Café cacao, le Cameroun fait monter la fève», 28 mars 2012. <http://www.jeuneafrique.com/Article/JA2671p104-105.xml/>

<sup>3</sup> ICCO, Global Business Company, *Étude sur les coûts, les avantages et les désavantages de la certification du cacao*, 9 Août 2012. [http://www.icco.org/about-us/international-cocoa-agreements/cat\\_view/30-related-documents/37-fair-trade-organic-cocoa.html](http://www.icco.org/about-us/international-cocoa-agreements/cat_view/30-related-documents/37-fair-trade-organic-cocoa.html)

Cette étude se propose de mettre en évidence d'une part, les avantages qu'il y aurait à commercialiser le cacao du Cameroun en mobilisant l'outil «indication géographique»; d'autre part, les défis ou entraves de cette démarche, avec une attention particulière pour les entraves au niveau des «organisations de producteurs» et du «système de contrôle-qualité et traçabilité».

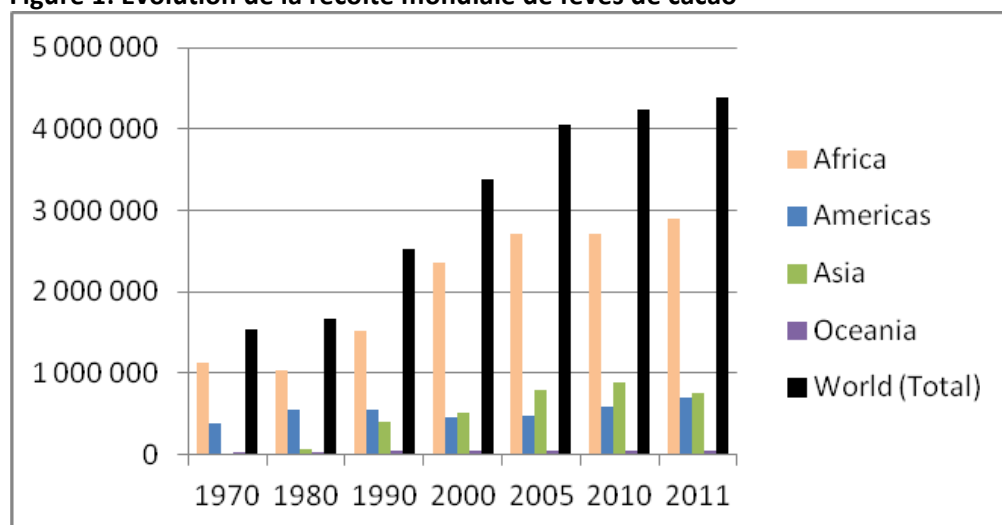
Une telle étude implique, dans un premier temps, un détour par une présentation du marché mondial du cacao (Partie 2), de la filière cacao au Cameroun (Partie 3) et du cadre juridique pertinent en matière d'IG (Partie 4). L'enquête de terrain et la littérature existante révèlent que malgré une qualité inégale, le cacao du Cameroun présente un potentiel découlant de sa qualité spécifique liée à l'origine (Partie 5). L'analyse des obstacles liés à une stratégie commerciale fondée sur les IG (Partie 6) est suivie de celle des alternatives à l'IG et de celle des perspectives (Partie 7).

## 1 Présentation générale du marché du cacao

### 1.1 Production mondiale de fèves de cacao

La production mondiale de fèves de cacao a connu une croissance sensible depuis le début des années 2000. En 2011, la récolte atteint 4.4 millions de tonnes (Figure 1), en augmentation forte par rapport à 2000 (3.37 millions de tonnes) ou auparavant: 2.5 millions de tonnes en 1990. Il s'agissait toutefois d'une récolte exceptionnelle. La récolte 2012 devrait être de l'ordre de 4 millions de tonnes.

**Figure 1: Evolution de la récolte mondiale de fèves de cacao**

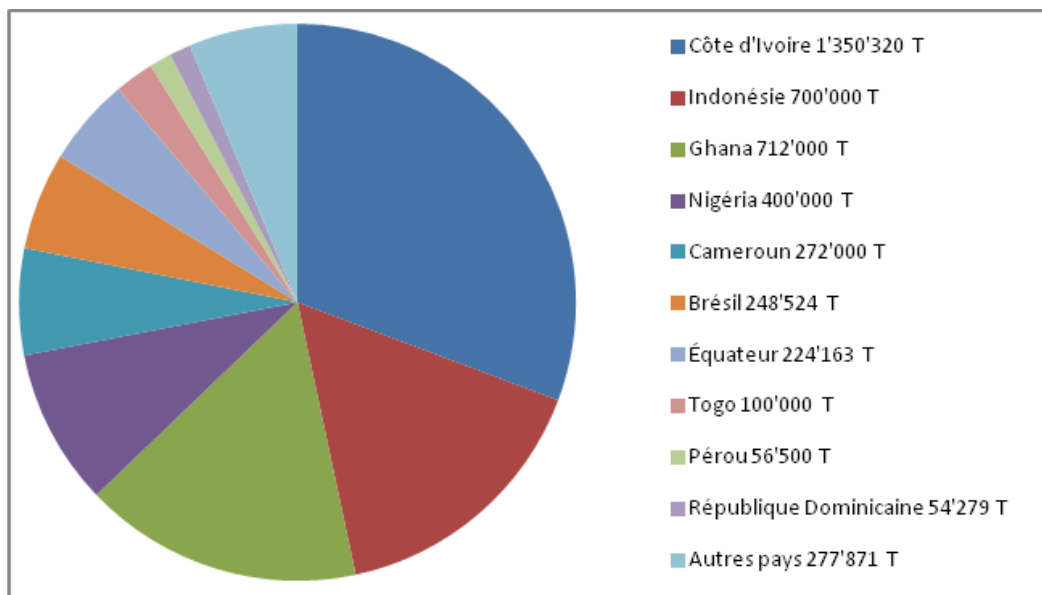


Source: FAOSTAT.

En 2011, l'Afrique est le principal continent producteur de fèves de cacao. 5 pays africains figurent parmi les 10 plus importants producteurs mondiaux (cf. Figure 1).



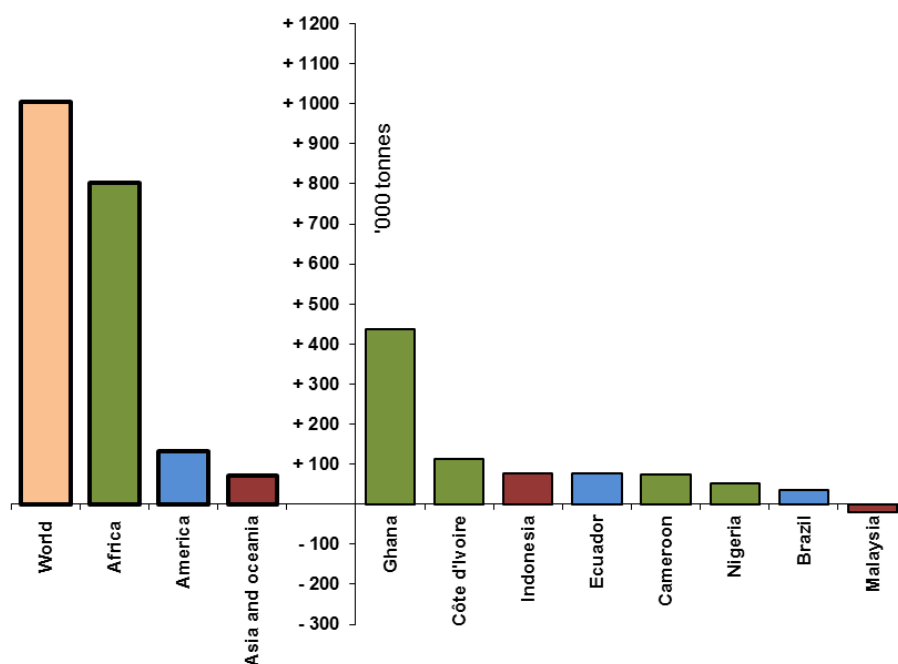
Figure 2: Production mondiale de Cacao pour 2011



Source: FAOSTAT

A noter que le Brésil, qui produisait autant que la Côte d'Ivoire jusque dans les années 80 (380 000 tonnes en 1983 contre 412 000 tonnes pour la côte d'Ivoire) a tendance à se dégager de cette production (Figure 2). La production de la Côte d'Ivoire a, quant à elle, nettement augmenté en 20 ans, passant donc de 412 000 tonnes en 1983 à 1 350 000 tonnes en 2011. A noter que le conflit qui a affecté le pays n'a pas eu d'incidence sur le niveau de la récolte 2011. Le Ghana présente la même tendance (168 000 tonnes en 1983 contre 700 000 en 2011). L'Indonésie a également considérablement augmenté sa production sur la période (19 600 tonnes en 1983).

Figure 3: Variation de production de fèves de cacao - 2002/2003 à 2011/2012

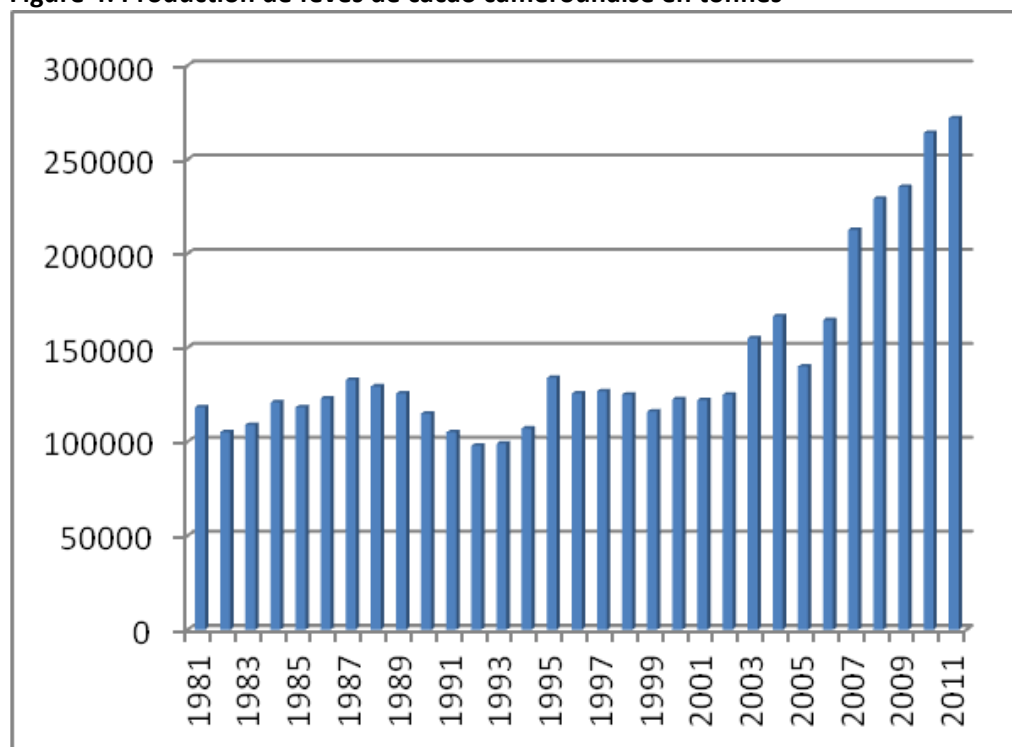


Source: ICCO

En 2011, la Côte d'Ivoire, le Ghana, le Nigéria, le Cameroun et le Togo représentent 97% de la production de l'Afrique et 64% de la production mondiale (Figure 3).

Le Cameroun a vu sa production se développer nettement depuis le début des années 2000 (Figure 4).

**Figure 4: Production de fèves de cacao camerounaise en tonnes**



Source: FAOSTAT

Les broyages de cacao atteignent 4 millions de tonnes en 2011/2012, en nette augmentation ces dernières années. Les broyages de cacao passent de 3,5 millions de tonnes en 2008/2009 à 4 millions de tonnes environ en 2010/2011 et 2011/2012. Au niveau mondial, l'augmentation des broyages est attribuée à l'augmentation de la demande en Asie. L'Europe reste la première zone pour le broyage du cacao mais sa part relative a légèrement baissé ces dernières années, tandis qu'augmente la part de l'Asie et de l'Océanie. La part de l'Afrique, avec environ 18% des broyages en 2011/2012 reste relativement stable.

## 1.2 Echanges mondiaux de fèves de cacao

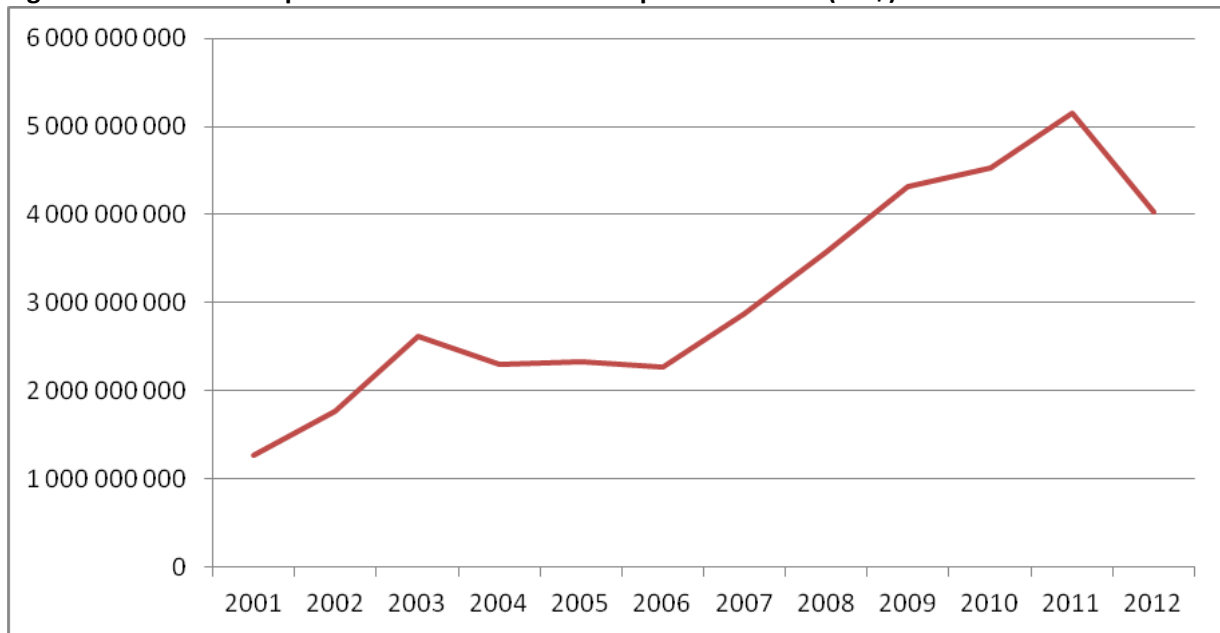
Selon FAOSTAT, les exportations mondiales de fèves de cacao passent de 2,38 millions de tonnes pour une valeur de \$ 2,47 millions en 2001 à près de 2,7 millions de tonnes et \$ 8,16 millions en 2010. Les échanges ont logiquement augmenté suivant l'évolution de la récolte mondiale.

En 2012, les importations mondiales ont atteint 3 millions de tonnes et \$ 8 millions en 2012<sup>4</sup>.

L'UE (Union Européenne) représente en 2012 la moitié de ces importations mondiales (1,5 millions de tonnes pour \$ 4 millions). A noter une baisse sensible depuis 2011 des importations européennes de fèves de cacao, en lien probablement avec la crise économique (Figure 5).

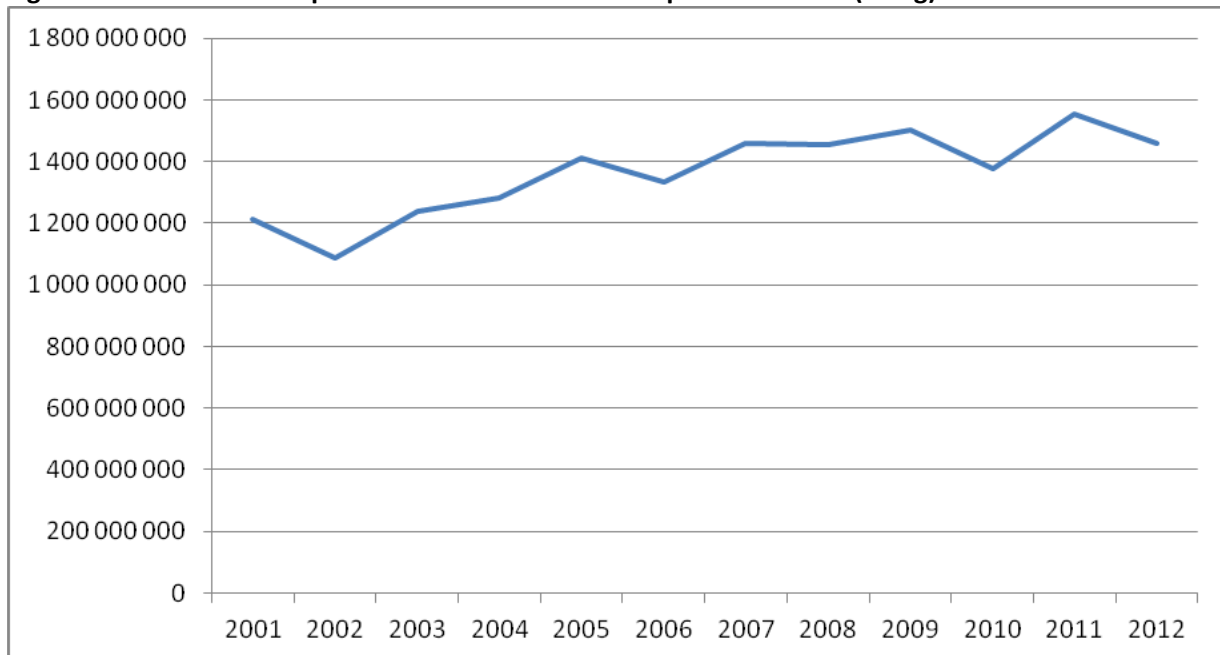
<sup>4</sup> Comtrade.

**Figure 5: Valeur des importations de fèves de cacao par l'UE des 27 (en \$)**



Source: COMTRADE.

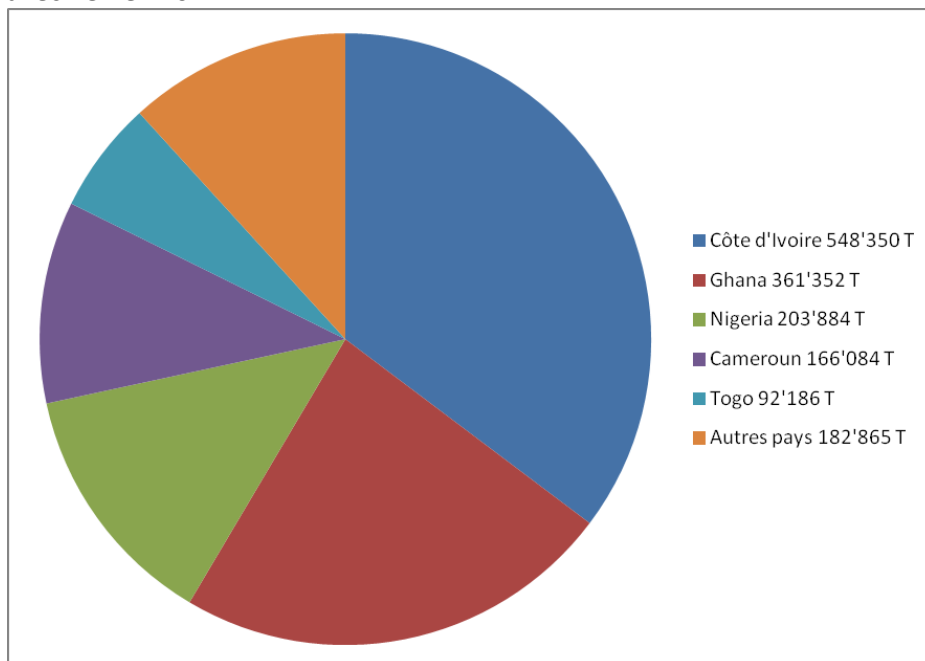
**Figure 6: Volumes des importations de fèves de cacao par l'UE des 27 (en kg)**



Source: COMTRADE.

La grande majorité des importations européennes provient des pays d'Afrique: 1 370 000 tonnes en 2011, soit 90% des importations européennes (Figure 7).

**Figure 7: Contribution des 5 principaux pays producteurs africains de fèves de cacao aux échanges avec l'UE en 2011**



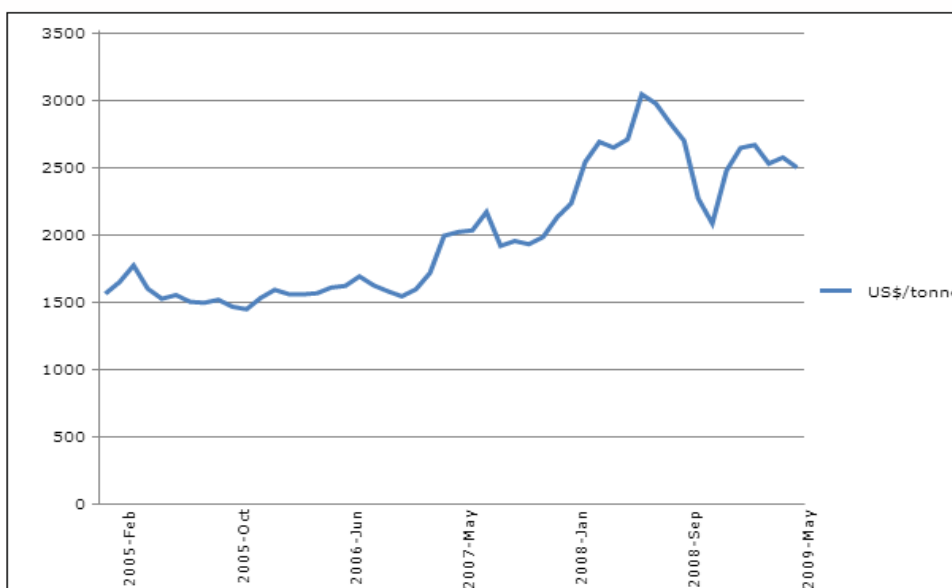
Source: FAOSTAT.

### 1.3 Evolution des prix des fèves de cacao

Les prix du cacao sont déterminés par les bourses de Londres (LIFFE) et de New York (NYBOT).

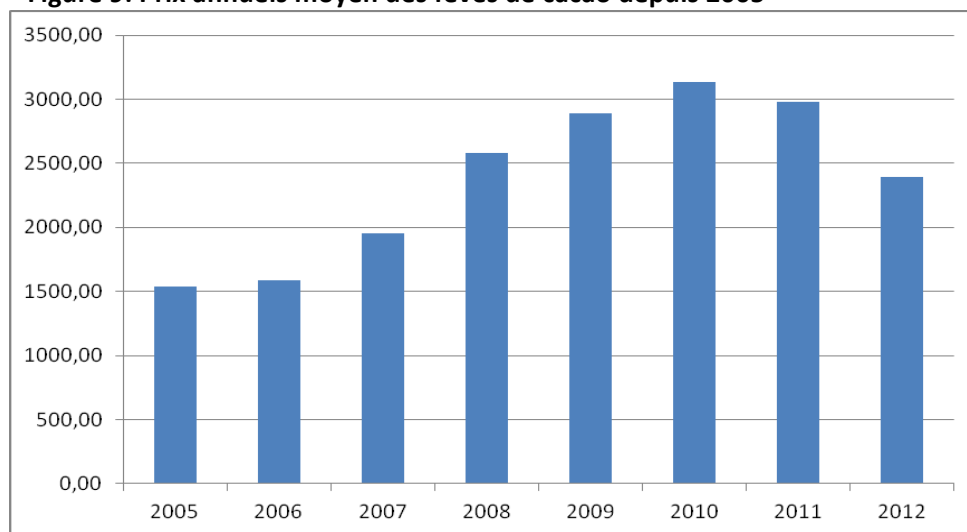
L'ICCO suit l'évolution quotidienne des prix et établit des moyennes quotidiennes et mensuelles (Figure 8).

**Figure 8: Evolution du prix mensuel moyen des fèves de cacao depuis 2005 (\$/tonne)**



Source: ICCO.

**Figure 9: Prix annuels moyen des fèves de cacao depuis 2005**

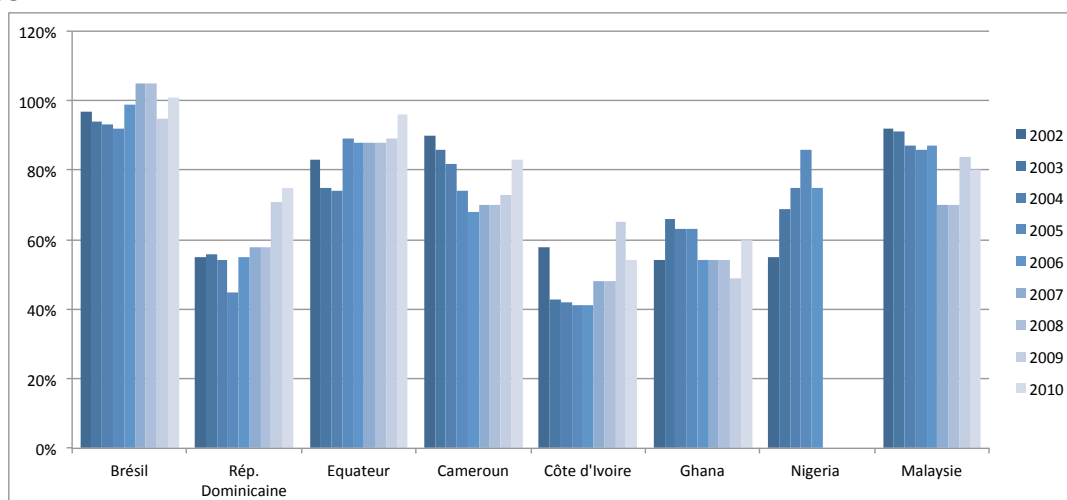


Source: ICCO.

De 2006 à 2009, les prix augmentent, en lien avec un déficit de la production par rapport à la demande mondiale (Figure 9). Les années 2010 et 2011 voient de plus une hausse sensible des prix, liée en partie aux inquiétudes sur la récolte en Côte d'Ivoire. L'année 2011 notamment apparaît comme une année atypique avec des variations importantes de prix. L'incertitude liée au conflit en Côte d'Ivoire a conduit à un niveau de prix élevé au premier trimestre (3 470 \$/t en février 2011). Les prix chutent très fortement en fin d'année (2 196 \$/t), en raison de l'excédent de récolte mondiale (la récolte 2011 s'étant avérée une récolte record). Enfin, les prix commencent à chuter en 2012, comme pour la plupart des commodités, en lien avec les crises économiques dans de nombreux pays.

Ces moyennes recouvrent toutefois des disparités entre pays en ce qui concerne les prix payés aux producteurs (cf. Figure 10). Ces différences s'expliquent par différents facteurs dont le niveau de qualité des fèves, mais pas uniquement. Au Brésil, en Equateur et en Malaisie par exemple les prix payés aux producteurs sont proches du prix international moyen.

**Figure 10: Prix du cacao aux producteurs en dollars exprimés en pourcentage du prix quotidien ICCO**



Source: ICCO.

## 1.4 La production camerounaise

Malgré la qualité reconnue de la fève de cacao produite au Cameroun (grosseur homogène des fèves, arôme et goût corsé, bonne acidité, bonne teneur en beurre), il existe des marges de progrès en termes de qualité. Selon les personnes rencontrées dans le cadre de cette étude, la libéralisation du marché du cacao au Cameroun en 1994 (abolition du monopole d'Etat, suppression de la fixation des prix, suppression d'intrants subventionnés) a eu pour conséquence une baisse de la qualité et une tendance baissière des rendements.

Il existe différentes qualités de fèves de cacao. On distingue plusieurs niveaux (cf. Figure 11):

- Grade I (bien fermenté)<sup>5</sup>
- Grade II (moyennement fermenté)
- Hors standard
- Résidus du cacao (non fermenté)

Selon des sources camerounaises, le taux de fèves moisies peut atteindre 10%, alors qu'il se situe autour de 5% en Côte d'Ivoire.

Le taux d'humidité du cacao camerounais serait aussi en général excessif. On note d'autre part une amertume parfois élevée.

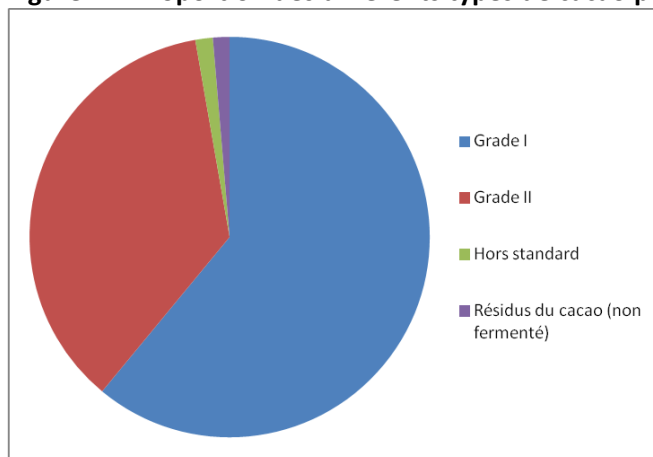
Le cacao camerounais souffre principalement de l'insuffisance en traitements phytosanitaires et de conditions de séchage et de stockage souvent déficientes susceptibles de nuire fortement à la qualité (humidité et maladies). Plusieurs mesures ont été prises par les autorités pour pallier ces défauts de qualité.

A partir du 1<sup>er</sup> avril 2013, les fèves de cacao importées par les Etats membres de l'Union Européenne sont tenues de respecter les normes édictées par la Commission Européenne<sup>6</sup>. Le gouvernement camerounais a lancé une campagne de sensibilisation concernant principalement le séchage du cacao. Il s'agit notamment d'éliminer totalement la pratique de séchage sur goudron, qui pose problème, notamment en ce qui concerne les teneurs maximales admissibles en hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP).

---

<sup>5</sup> Grade 1: Lot homogène quant à la forme et la couleur, et dont la proportion de fèves où le poids s'écarte de plus ou moins un tiers du poids moyen de 1 gramme par fève et ne doit pas excéder 10%. Le cacao de GRADE I classé «Bien fermenté» ne doit pas renfermer plus de 4% en nombre de fèves moisies, 8% en nombre de fèves ardoisées et 6% en nombre de fèves défectueuses.

<sup>6</sup> RÈGLEMENT (UE) No835/2011 DE LA COMMISSION du 19 août 2011 modifiant le règlement (CE) no 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales pour les hydrocarbures aromatiques polycycliques dans les denrées alimentaires (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE).

**Figure 11: Proportion des différents types de cacao produits en zone forestière au Cameroun**

Source: Analyse socio-économique par D. FOLEFACK, Gembloux, Belgique<sup>7</sup>

## 2 La filière du cacao au Cameroun

### 2.1 Structure de la production cacaoyère

Deux millions de petits exploitants produisent du cacao en Afrique de l'Ouest. 85% de la production de cacao est cultivée dans de petites exploitations familiales de quelques hectares. Plus de 1.6 million de petits planteurs exploitent en moyenne 1 ha de cacao associé à d'autres cultures. Le rendement moyen des 400 000 ha de plantation de cacao s'élève à 375 kg/ha.

Alors que l'Etat s'est désengagé de la production, le vieillissement des vergers pose la question des moyens des cultivateurs de cacao pour entretenir et renouveler les plantations de cacaoyers dont on sait que le rendement décroît avec l'âge et la longévité et dépend de l'entretien qui leur est fourni. De même, la suppression de toute intervention publique au niveau de la commercialisation du produit et notamment de la fixation du prix d'achat aux producteurs s'est traduite par le risque de ne pas vendre ou de ne vendre qu'en fonction du cours sur le marché mondial, qui lors de dépréciation a une forte incidence sur les revenus des producteurs. C'est ainsi que les cultures de café ou de cacao se voient abandonner pour des cultures avoisinantes plus stables (bananes, coco, hévéa).

Il n'existe pas de cahier des charges sur le cacao du Cameroun. Les tâches communes des agriculteurs comprennent l'application de pesticides, la récolte, l'écabossage, le transport sur le terrain, le séchage et la fermentation des fèves de cacao<sup>8</sup>. Le maintien de la qualité pour ces matières premières est à la fois une aspiration en vue d'intégrer le marché mondial et un défi.

De plus, les producteurs seraient responsables de 3/4 de la valeur aromatique du cacao<sup>9</sup>. Le processus de transformation en produits finaux est aux mains des industriels et artisans (cf. Figure 12) et les qualités des cabosses ne sont pas tracées de manière efficace. Par rapport à la qualité, les défis principaux sont les suivants:

<sup>7</sup> Denis Folefack, *Analyse socio économique de la commercialisation du cacao en zone forestière du sud Cameroun*, 2003, [http://www.memoireonline.com/02/08/899/m\\_analyse-socio-economique-commercialisation-cacao-zone-forestiere-sud-camerouno.html](http://www.memoireonline.com/02/08/899/m_analyse-socio-economique-commercialisation-cacao-zone-forestiere-sud-camerouno.html).

<sup>8</sup> CTA, *Geographical Indications: challenges and opportunities for the coffee and cocoa sectors in Cameroon*, 2010.

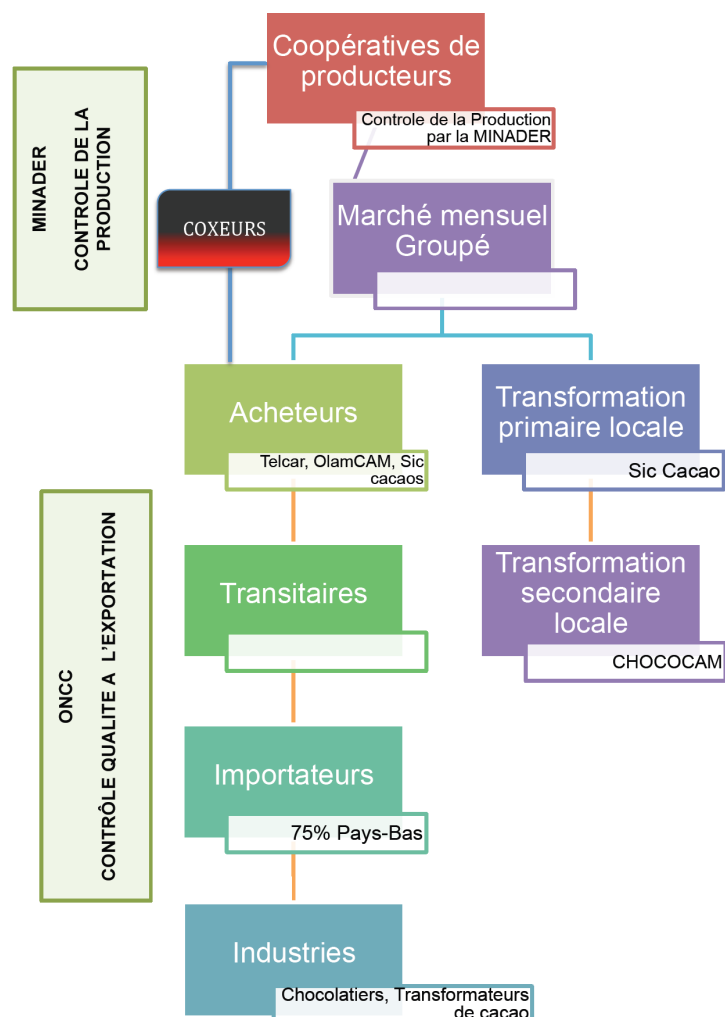
<sup>9</sup> En effet, l'arôme chocolat se forme pendant la fermentation et est donc tributaire de la bonne gestion de ce processus.

- La fragilité économique et financière des producteurs.
- La diversité des organisations des producteurs et des niveaux de fonctionnement extrêmement variables d'une OP à l'autre, ainsi que le manque de confiance entre producteurs et vis-à-vis de leur OP.
- L'absence et la méconnaissance de la notion de norme.
- La vieillesse du verger et son faible renouvellement, dus en partie à la faible disponibilité du matériel végétal, causant de faibles rendements.
- Le manque d'une reconnaissance de la qualité chez les producteurs agricoles

## 2.2 Schéma de la filière

La suppression des mesures de soutien gouvernementales a conduit à la désorganisation du secteur et notamment à l'augmentation du nombre des acteurs privés tout au long de la chaîne, causant un déclin de la qualité et des volumes de production (Figure 12).

Figure 12: Schéma de la filière du cacao du Cameroun





### 2.2.1.1 Les organes régulateurs

Ces organes, ont statutairement, la charge d'un volet de la régulation de la cacaoculture.

#### ***i. La régulation de la production: le Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural (MINADER)***

Il est chargé du volet «**production**» du cacao. Le MINADER intervient dans le contrôle de la production du cacao depuis la semence jusqu'à la fermentation. A cet effet, le MINADER mène des activités de vulgarisation et de conseil agricole. Le MINADER déploie dans les zones de production des «chefs de postes» ou «vulgarisateurs» en charge de sensibiliser les producteurs sur les bonnes pratiques agricoles.

Dans une compréhension de l'IG fondée sur le rôle primordial de l'autorité publique dans la mise en place et le suivi de l'IG, le MINADER se présente comme le régulateur légitime pour porter l'IG. Sa proximité avec le producteur et son rôle en tant que garant de la bonne production en fait une autorité privilégiée.

#### ***ii. La régulation de la commercialisation: l'Office National du Café et du Cacao (ONCC)***

L'Office National du Cacao et du Café a été créé par le décret n° 91/271 du 12 juin 1991, puis modifié et complété par le décret n° 97/141 du 25 août 1997 suite à la libéralisation et la dissolution de l'Office National de la Commercialisation des Produits de Base (ONCPB). C'est un établissement public administratif doté d'une autonomie financière et placé sous la tutelle du Ministère du Commerce.

L'ONCC est en priorité chargé du volet «contrôle-qualité» à l'exportation du cacao du Cameroun; à ce titre, ses agents font des visites techniques des installations des organismes de contrôle agréés chargés du contrôle de la qualité, des usines et des magasins de stockages en vue de leur agrément.

L'ONCC a aussi un rôle de «promotion» de l'image de marque de l'origine «Cameroun» sur le cacao. Au titre de la promotion et de la défense des produits cacaoyers du pays, l'ONCC se charge du suivi des accords internationaux de cacao et de café ainsi que de la représentation du Cameroun auprès des organisations internationales du cacao, de toutes les études confiées par le Gouvernement dans le domaine et enfin de la gestion système d'information «INFOSHARE» dans les filières cacao et café au Cameroun. Il assure aussi le lien avec les différents intervenants des filières (exportateurs, usiniers, transitaires, sociétés chargées du contrôle de la qualité) y compris l'interprofession (Section 3.2.1.2) et collecte des informations sur de nombreux aspects (prix d'achat aux planteurs, calendriers des marchés, noms des exportateurs actifs sur le terrain, dénonciation de mauvaises pratiques de certains exportateurs).

Sur 23 personnes s'étant exprimées sur le détenteur idéal d'un IG «Cacao du Cameroun» 52% pensent qu'un organe régulateur est plus en mesure de fédérer et de canaliser les producteurs. Dans ce pourcentage 13% pensent que l'ONCC serait le détenteur idéal et 10% pensent que l'interprofession devrait être détenteur du droit sur l'IG.

### 2.2.1.2 L'interprofession: le Conseil Interprofessionnel du Café et du Cacao (CICC)

Le Conseil Interprofessionnel du Cacao et du Café (CICC) dénommé «Interprofession» est une association de droit privé à but non lucratif créée en juin 1991. Il regroupe l'ensemble des intervenants du secteur du cacao à savoir: les producteurs, les acheteurs, les usiniers, les transformateurs locaux, les exportateurs qui adhèrent à ses statuts.

Les statuts du CICC sont régulièrement modifiés. La dernière modification date du mois d'avril 2013. Conformément à la législation en vigueur<sup>10</sup>, le Conseil Interprofessionnel a pour mission d'apporter à

---

<sup>10</sup> Statuts: Loi n°95/11 du 27 Juillet 1995 portant organisation du commerce de cacao et du café.

toutes les organisations professionnelles constituant les différents collèges représentés à son Assemblée Générale tout concours et/ou services en vue d'accroître l'efficacité de l'ensemble de la filière. Les collèges se réunissent pour désigner chacun en ce qui les concerne les délégués à l'Assemblée Générale. Chaque collège comporte un bureau constitué d'un président et d'un rapporteur.

Le CICC est amené à prendre des initiatives et à mener de multiples actions au nombre desquelles:

- L'appui aux organisations de producteurs en concertation avec les projets d'appui du monde rural dans les domaines du cacao.
- Etre force de proposition en matière de commercialisation des produits (notamment la taxation).
- Apporter du conseil aux organisations professionnelles.
- Sanctionner le non-respect des règles de déontologie professionnelle et interprofessionnelle.
- Veiller à l'application des règles qui assurent une concurrence saine et loyale entre les opérateurs membres des organisations professionnelles affiliées au CICC et adhérant à ses statuts (voir le cadre légal encadrant les filières café et cacao au Cameroun).

A ce jour, le CICC compte une organisation de producteurs - l'Association Nationale des Producteurs de Café et de Cacao (ANPCC) -, le Groupement des Exportateurs (GEX), le principal syndicat des Usiniers et Acheteurs - le SUACC (Syndicat des Usiniers et Acheteurs de Cacao et Cafés du Cameroun) - et une organisation des industries de transformation du cacao et des cafés.

#### ***Collège des producteurs: Association Nationale des Producteurs de Café et de Cacao***

Le premier collège est le collège des producteurs. Jusqu'ici, il réunissait les organisations de tous les niveaux (GIC, Union de GIC, fédération, confédération) justifiant d'au moins 250 tonnes de cacao (et ou café) produites et d'au moins 100 membres; depuis 2011, le collège des producteurs s'est doté d'une identité juridique suite au Projet d'Appui au Conseil Interprofessionnel du Café et du Cacao (2007-2010) susceptible de défendre les intérêts des producteurs (plaidoyer, recherche de partenariats, dialogue avec l'Etat et les exportateurs). En 2012, l'Interprofession a installé quarante-deux (42) démembrements dans sept (7) régions. L'objectif est de rapprocher les producteurs de cacao (café) en créant des cadres de concertation.

Ce collège dispose de 40% de droits de vote à l'assemblée générale (24 délégués).

#### ***Collège des usiniers***

Le deuxième collège composé d'usiniers et de conditionneurs dispose de 10% de droits de vote à l'assemblée générale (6 délégués).

#### ***Collège des exportateurs***

Le troisième collège est composé d'exportateurs de café et de cacao. Ce collège dispose de 40% de droits de vote à l'assemblée générale (24 délégués).

#### ***Collège des transformateurs***

Une partie du cacao camerounais est transformée localement, mais environ 90% du cacao est exporté vers l'Europe, en particulier aux Pays-Bas, comme matière première pour les chocolatiers et l'industrie de la confiserie. Les trois plus grands acheteurs du cacao du Cameroun sont: Archer Daniels Midland (ADM), Cargill et Barry Callebaut.

Aujourd'hui, une majorité des entreprises locales de transformation sont des filiales des grandes multinationales dans le commerce mondial du cacao. Le 31 août 2006, Barry Callebaut possédait 99,95% de SIC Cacaos SA, le transformateur local. ADM, en collaboration avec Olam, un fournisseur

de fèves de cacao basé à Singapour, a acquis Usicam, une des plus grandes usines dans le séchage, le nettoyage, l'entreposage du cacao et d'autres activités au Cameroun. CAMACO (Cameroun Marketing Company), Olam - Usicam, SIC Cacaos SA, Telcar Cocoa Ltd et SOCACAO comptent parmi les plus grandes entreprises transformatrices et exportatrices locales.

C'est ainsi que le quatrième collège est composé de transformateurs.

Ce collège dispose de 10% de droits de vote à l'assemblée générale (6 délégués).

Les organisations d'usinières-acheteurs, d'exportateurs et de transformateurs doivent justifier d'une activité d'au moins 20 000 tonnes de cacao pour adhérer au CICC.

### 2.2.1.3 Les organisations professionnelles agricoles (OPA)

Depuis deux décennies, les Etats africains sub-sahariens se sont désengagés en transférant de manière unilatérale des responsabilités aux organisations professionnelles agricoles (OPA), désignées également sous l'acronyme OP.

Dans le cadre de la politique de libéralisation de l'économie et de l'application des orientations de la nouvelle politique agricole, l'Etat camerounais a mis en place dès 1990 des textes réglementaires visant à favoriser l'émergence des OP.

Depuis 1992, le Cameroun dispose d'un cadre réglementaire assez souple et simplifié pour faciliter la constitution et la légalisation des organisations de producteurs. Le cadre réglementaire est ainsi clarifié à travers quatre textes de loi qui précisent les formes juridiques que peuvent adopter les OP pour se légaliser: la **loi 90/053 du 19/12/1990 relative à la liberté d'association**; la **loi 92/006 du 14/08/1992 relative aux sociétés coopératives et les Groupes d'Initiative Commune (COOP-GIC)**; la **loi n° 93/015 du 22/12/93 sur le Groupement d'Intérêt Economique (GIE)**; et la **loi n° 92/007 du 14/08/99 portant code de travail et des syndicats professionnels**.

Ce cadre légal et réglementaire a révolutionné le mouvement paysan au Cameroun qui peut désormais s'exprimer en toute légalité à travers la formation des OPA.

Sur 23 personnes qui se sont exprimées sur le détenteur idéal d'une IG «Cacao du Cameroun» 48% estiment qu'une organisation de producteurs devrait porter l'IG.

Notamment, il a permis une véritable recomposition sociale dans les bassins cacaoyers où les GIC et unions de GIC ont pris le relai des anciennes coopératives. Selon la réforme de 1992, **les groupes d'initiatives communes (GIC)** sont des organisations de base. La loi autorise leur regroupement en unions à l'échelle d'un village et autour des activités économiques dont le champ d'action reste très large dans le secteur rural. Les **fédérations** ou les **confédérations** sont des structures faîtières des GIC se regroupant à une échelle géographique ou territoriale plus large.

Les fédérations existent au niveau d'un département ou d'une région. A travers leurs fédérations, les groupements trouvent un cadre plus approprié pour résoudre les problèmes difficiles à juguler à leur niveau (accès aux marchés, accès aux financements extérieurs, etc.).

Les confédérations qui sont des unions des fédérations existent au niveau national et sont peu perceptibles dans le paysage de la structuration des OP du Cameroun. En matière de cacao, la confédération nationale des producteurs du cacao du Cameroun (CONAPROCAM) est une des quelques confédérations connues<sup>11</sup>. Il s'agit, selon les informations disponibles de l'organisation de producteurs la plus «active» et la plus représentative (15 000 membres répartis entre 17 fédérations, 93 unions et 509 groupes d'initiative commune).

---

<sup>11</sup> Raoul Ehode Elah, Marienne Makoudem Tene, *Politiques publiques et développement des coopératives agricoles au Cameroun*, Jeudi 13 décembre 2012, [http://www.pekea-fr.org/doc/rennes2012/a2\\_elah\\_tene.pdf](http://www.pekea-fr.org/doc/rennes2012/a2_elah_tene.pdf).

Il convient de noter que le cadre juridique très libéral sur les OP rend assez difficile la création de véritables organisations professionnelles d'envergure nationale et en mesure de parler d'une seule voix en face de l'Etat. Cette réalité est renforcée par l'existence de producteurs free-riders.

Depuis le 15 mai 2013, la loi communautaire des pays membres de l'Organisation pour l'Harmonisation du Droit des Affaires en Afrique (OHADA) oblige les producteurs à s'organiser en coopérative (cf. Figure12).

### 2.3 Commercialisation du produit

Jusqu'à la fin des années 80, les services publics ouest africains étaient très impliqués dans la gestion des filières d'exportation (coton, café, cacao, arachide, etc.). Ils fixaient le prix d'achat aux producteurs, les modes de commercialisation. A cette époque, l'ONCPB au Cameroun régénérait l'essentiel du dispositif commercial du cacao: il jouait à la fois les rôles de caisse de stabilisation, de gestionnaire très rigide et directif de la commercialisation dans les zones d'achat, et d'exportateur unique. Les producteurs de café et de cacao devaient impérativement livrer le produit au centre de collecte d'une coopérative départementale, elle-même subdivision d'une union de coopératives au niveau provincial, qui payait le produit au prix fixé par l'ONCPB selon un barème de qualité. Le produit était ensuite cédé à des «chargeurs» privés, titulaires de zones d'achat attribuées pour chaque campagne par l'ONCPB. Les paiements par les coopératives étaient assurés avec les crédits de campagne obtenus auprès des banques et la couverture de réescompte de la Banque des États de l'Afrique Centrale (BEAC). Les chargeurs acheminaient le produit, le conditionnaient pour l'exportation et assuraient les embarquements, en exécution des contrats de vente internationaux passés par le seul ONPCB avec les traders constitués des clients importateurs (Gerken, Cargill, ADM, etc.). Les chargeurs étaient rémunérés selon un barème complexe par l'ONPCB. Ce système a prévalu tant que les cours mondiaux sont restés à la hausse, jusqu'en 1987/88. A partir de 1988/89 les cours ont commencé à chuter et l'ONCPB s'est trouvé dans l'incapacité de soutenir les prix à la production. Les bailleurs de fonds ont fait conjointement pression pour une libéralisation des filières<sup>12</sup>.

Désormais et selon la loi n° 95/11 du 27 juillet 1995 portant sur l'organisation du commerce du cacao et du café (article 3), les acteurs habilités à commercialiser du cacao au Cameroun doivent faire une déclaration d'existence auprès du Ministère du Commerce. Il s'agit notamment de producteurs, d'organisations de producteurs, d'unités locales de transformation et des exportateurs. A titre d'exemple, la CONAPROCAM a vendu son cacao directement à un chocolatier français (Le Criollo) qui commercialise la marque «Commerce Partagé» sur son chocolat. En pratique, des acheteurs dans l'illégalité – appelés-coxeurs continuent de désorganiser la commercialisation du cacao au Cameroun. Les coxeurs sont des collecteurs et rabatteurs opérant directement auprès des producteurs «en brousse»: ils achètent cacao et café dans les villages, face à face avec les planteurs, bord champ, en les trompant souvent (sur la quantité et la qualité) mais en les payant immédiatement. C'est là un atout fort pour les coxeurs: ils paient les planteurs directement et règlent ainsi leurs problèmes de liquidités mais avec une réduction de prix. Certains coxeurs prêtent de l'argent aux producteurs (usuriers) en début de campagne, ce qui oblige ensuite ces derniers à leur vendre leur production de cacao. A noter qu'agissant de la sorte, ces coxeurs sont en situation irrégulière par rapport aux textes règlementaires<sup>13</sup>. Les avis divergent sur ce point mais l'enquête a fait ressortir l'idée que la majorité des planteurs, parce qu'ils sont dispersés et peu organisés, écoulent la majorité de leur cacao individuellement et souvent à des coxeurs. La plupart des

<sup>12</sup> CTA, *Rapport de l'atelier tenu à Yaoundé, Cameroun. Indication géographique, défis et opportunités pour le secteur café – cacao au Cameroun, 2010.*

<sup>13</sup> CTA, *Une organisation interprofessionnelle du café/cacao au Cameroun, pour quels services et au bénéfice de qui ?, septembre 2008.*

planteurs interrogés ont déploré l'absence d'un mécanisme de régulation des prix. En effet, ils sont en position de faiblesse dans la négociation avec les acheteurs, quels qu'ils soient.

En effet, et tel que le prévoit la loi n° 95/11 du 27 juillet 1995 portant sur l'organisation du commerce du cacao: «l'achat aux producteurs s'effectue librement, sous réserve du respect notamment des législations et/ou règlementation sur les normes de qualité, les poids et mesures, ainsi que sur les normes de contrôle et de qualité phytosanitaire».

La première étape se situe au niveau de la collecte locale où les **planteurs** ont le libre choix de vendre leur cacao **aux coopératives agricoles, aux groupes d'initiative commune (GIC), aux rabatteurs ou aux exportateurs**, qui assurent la collecte locale du produit. A cet effet, des marchés périodiques peuvent être organisés sur l'initiative des producteurs, des groupements de producteurs, d'unions et des sociétés coopératives, en liaison avec les acheteurs et avec l'appui des autorités administratives compétentes. Les autorités administratives, au regard de leur mission permanente de promotion économique, ont une responsabilité particulière pour ce qui est de la vulgarisation et de la généralisation des ventes groupées dans le cadre des marchés périodiques. A cet égard, elles devraient être chargées: d'arrêter la liste et les calendriers desdits marchés; de veiller à la mise en place des comités locaux de commercialisation et d'informer les acteurs sur les prix du cacao sur le marché. Il convient de noter que la nouvelle ANPCC a créé des comités de commercialisation.

La deuxième étape se situe au niveau de l'exportation. Elle est assurée à travers les collecteurs (mandataires) par les exportateurs qui à leur tour sont les fournisseurs des acheteurs internationaux qui alimentent le marché international.

Il convient de noter que si une partie du cacao camerounais est transformée localement, environ 90% du cacao est exporté vers l'Europe, en particulier aux Pays-Bas, comme matière première pour les chocolatiers et l'industrie de la confiserie. Les trois plus grands acheteurs du cacao du Cameroun sont: Archer Daniels Midland (ADM), Cargill et Barry Callebaut. Aujourd'hui, une majorité des entreprises locales de transformation sont des filiales des grandes multinationales dans le commerce mondial du cacao. Le 31 août 2006, Barry Callebaut possédait 99,95% de SIC Cacaos SA, le transformateur local. ADM - en collaboration avec Olam, un fournisseur de fèves de cacao basé à Singapour, a acquis Usicam, une des plus grandes usines dans le séchage, le nettoyage, l'entreposage du cacao et d'autres activités au Cameroun. CAMACO, Olam - Usicam, SIC Cacaos SA, Telcar Cocoa Ltd et SOCACAO comptent parmi les plus grandes entreprises transformatrices et exportatrices locales.

Le cacao est acheté aux producteurs suivant un prix négocié et fixé entre les parties (Article 8-1). On constate que les prix sont donc entendus entre acheteurs et producteurs/OP par contrat **et avant livraison**. A titre d'exemple, Le Criollo s'est engagé en plus d'acheter les fèves de cacao au prix du cours du jour, à verser une prime due à la qualité de la fève obtenue par le respect du cahier des charges qualité CONAPROCAM. Mieux encore, le chocolatier Le Criollo a choisi, après la vente des tablettes «Commerce Partagé» de reverser une seconde fois le montant d'achat des fèves sous forme d'achat de matériels ou en finançant les besoins de formation pour accompagner les producteurs de la CONAPROCAM à l'autonomie et à la professionnalisation. Toutefois, les ententes entre les acheteurs ou leurs organisations en vue d'imposer un prix unique aux producteurs sont interdites (Article 8-2). Selon l'Article 9 de cette même loi, l'Etat veille à ce que les producteurs soient régulièrement et systématiquement informés des tendances des prix sur le marché. En pratique, les enquêtes de terrain révèlent des disparités dans l'information sur les prix faite aux producteurs. En théorie, l'information est envoyée aux producteurs sur leur téléphone mobile. Aussi, le prix du jour figure sur le site du CICC. Cependant, l'inaccessibilité d'internet en région rurale limite la capacité des producteurs à être informés par ce biais. De plus, l'information varie suivant l'appartenance ou non

du producteur à une organisation professionnelle et suivant les moyens mis par cette OP pour diffuser l'information auprès des producteurs.

En juillet 2010, le cacao dans la région sud-ouest se vendait à FCFA 1 530 – 1 600/kg (environ 3 \$/kg)<sup>14</sup>. Il y a seulement 10 ans, en novembre 2000, les prix du cacao à la bourse de New York atteignaient un niveau historique de 714 \$/tonne. Depuis la crise financière internationale et la baisse des marchés mondiaux de matières premières fin 2008, les prix du cacao sont remontés pour atteindre un niveau record en 30 ans de 3 510 \$ US/tonne en décembre 2009, plus du double du prix reçu en 2005. Les causes profondes de ce prix record incluent les effets combinés de la relative faiblesse du dollar, la forte demande des fabricants de chocolat, liée aux préoccupations d'une offre insuffisante, ainsi que la spéculation des fonds d'investissement<sup>15</sup>.

En 2011, la Banque mondiale collabore avec la World Cocoa Foundation pour dispenser une formation sur la gestion du risque de prix dans la filière cacao<sup>16</sup>.

La **commercialisation** souffre de:

- La diminution globale de la qualité des productions, due entre autres, à la faible rémunération des producteurs.
- La faible organisation de la commercialisation caractérisée par la faiblesse des organisations de producteurs, la multiplicité et diversité des acheteurs, le manque d'actions collectives à caractère économique.
- Le manque d'information sur les prix et leur gestion aux niveaux des OP.
- La frilosité des banques à financer la commercialisation (absence d'un système de garanties financières).

## 2.4 Durabilité (économique, environnementale, sociale)

Toutefois, le cacao représente le pilier de l'économie agricole de la zone forestière du Cameroun et concerne un nombre important des planteurs pour qui la culture du cacao est la principale source de revenus monétaires.

Début 2013, 2 000 tonnes de cacao camerounais ont été refoulées des ports européens parce que sentant la fumée. La décote que subit en ce moment le cacao camerounais sur le marché international est due au non-respect de l'itinéraire technique, dont aux mauvaises pratiques de séchage et de fermentation lesquelles sont à l'origine de la contamination en hydrocarbures aromatiques polycycliques, toxine dont les taux sont règlementés sur le territoire de l'Union européenne.

Il est vrai que les systèmes de cultures et les pratiques restent très variées (ombrage, plein soleil, etc.); d'un groupe de producteurs à l'autre. Les rendements sont souvent très variables et leur impact sur le goût est encore mal connu.

<sup>14</sup> CME Market Press Report, 14 August 2010.

<sup>15</sup> CTA, Rapport de l'atelier tenu à Yaoundé, Cameroun. Indication géographique, défis et opportunités pour le secteur café – cacao au Cameroun, 2010.

<sup>16</sup> Plus d'informations sur:

<http://web.worldbank.org/WBSITE/EXTERNAL/ACCUEILEXTN/NEWSFRENCH/0,,contentMDK:23030964~menuPK:51200699~pagePK:34370~piPK:34424~theSitePK:1074931,00.html>

Ainsi, des efforts continuent d'être fournis pour encourager l'amélioration des pratiques culturelles de cacao. Ces efforts vont de manifestations culturelles (Festicacao, la fête du cacao) aux différents projets initiés ou suivis par le Ministère du Commerce pour assainir la filière du cacao au Cameroun.

Quelques exemples:

- Le projet d'assainissement de la **commercialisation** interne du cacao et du café.
- Le projet de renforcement de modernisation du **Système d'information des filières** cacao et café.
- **Programme d'amélioration des conditions de vies des petits cultivateurs de cacao** en Afrique de l'Ouest et du Centre financé par GTZ, USAID et World Cocoa Foundation.

Le gouvernement a aussi adopté le «Document de stratégie pour la croissance et l'Emploi» (2010-2020) qui sera son cadre d'actions futures sur l'ensemble des filières. A cet égard, le gouvernement estime que le principal défi à relever est le passage à une production rurale semi-intensive et industrielle.

D'autres activités sont aussi à noter, telle que l'atelier de création d'une bourse des produits agricoles pour l'Afrique Centrale au Cameroun (octobre 2009).

Dernièrement, la World Cocoa Foundation a lancé un partenariat public-privé dans le but de soutenir l'agriculture durable et la sécurité alimentaire dans diverses plantations de cacao au Cameroun sur une période de cinq ans.

Enfin le document «*La main-d'œuvre infantile dans le secteur cacaoyer en Afrique de l'Ouest*» de juillet 2002 fait état de la situation du travail des enfants dans les exploitations cacaoyères au Cameroun.

## 3 Cadre juridique et institutionnel des IG au Cameroun

### 3.1 Cadre légal

Le Cameroun est membre de l'OMC (Organisation Mondiale du Commerce) depuis le 13 décembre 1995 et signataire de l'Accord de Bangui instituant l'OAPI (Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle), tel que révisé en 1999. A ce titre, il bénéficie pour les IG du cadre *sui generis* de protection des IG<sup>17</sup>. Peut constituer une IG au Cameroun tout produit agricole, naturel, artisanal ou naturel présentant des caractéristiques particulières liées à l'origine. La demande en protection par l'IG doit être assortie du paiement de la somme de FCFA 400 000 qui permet, après examen de la demande, d'enregistrer la dénomination sans renouvellement. D'après l'article 15.4 de l'Annexe VI de l'Accord, «*le contrôle de la qualité des produits mis en vente ou exploités sous une indication géographique enregistrée, ainsi que l'interdiction de l'utilisation de ladite indication géographique sont décidés par voie réglementaire par l'autorité nationale compétente de l'Etat membre concerné*». Comme les **IG** (Article 1-b de l'Annexe VI), l'accord de Bangui harmonise les **marques collectives** (article 2-2, Titre I de l'Accord) au niveau régional. Cependant, en dépit de l'existence de ce cadre favorable, seuls le Poivre de Penja et le Miel d'Oku sont en voie d'être enregistrés en tant qu'IG camerounaise à l'OAPI.

---

<sup>17</sup> L'Accord de Bangui de 1999 définit les IG comme «[...] des indications qui servent à identifier un produit comme étant originaire du territoire d'un Membre, ou d'une région ou localité de ce territoire, dans les cas où une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée du produit peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique».

Un décret déterminant pour le secteur du cacao au Cameroun: le décret n° 97/130/PM du 23 mars 1997 réglementant le conditionnement et la commercialisation des fèves de cacao<sup>18</sup>. Il impose l'utilisation de l'indication de provenance «Cameroun» à côté de la mention «cacao» sur tout sac de cacao du Cameroun destiné à l'exportation (article 23 du décret).

- Pour les pays membres de l'OAPI, le droit des marques protège la qualité liée à l'origine par le biais des «marques collectives» (Article 2-2, titre I de l'Accord/article 32 du Titre V). Il s'agit de «la marque de produits ou de services dont les conditions d'utilisation sont fixées par un règlement approuvé par l'autorité compétente et que seuls les groupements de droit public, syndicats ou groupements de syndicats, associations, groupements de producteurs, d'industriels, d'artisans ou de commerçants peuvent utiliser». Le règlement peut fixer comme condition d'utilisation de la marque, la production selon des critères propres à l'origine du produit. Il est à noter que la marque collective est soumise au renouvellement d'enregistrement tous les dix ans (article 19 du Titre II). Bien que des renouvellements successifs entraînent une propriété de la marque sur le long terme et que l'absence de renouvellement ne permette pas l'appropriation du nom par un tiers avant un délai de trois ans après l'expiration du premier enregistrement, la marque collective engendre des frais supplémentaires par rapport aux IG.
- La deuxième forme de protection concerne les moyens expressément destinés à garantir la protection des IG. On parle de systèmes légaux *sui generis*. L'OAPI met à la disposition de ces Etats membres un tel système *sui generis*, caractérisé par un enregistrement de la dénomination par les producteurs. Cet enregistrement crée un droit exclusif pour ces derniers d'utiliser la dénomination à des fins commerciales. L'indication géographique est protégée en tant que telle et ne pourra plus être utilisée par des tiers quand bien même l'origine véritable du produit serait apposée par un contrefacteur, employée dans une autre langue ou encore légèrement déformée par des termes délocalisant tels que «genre», «type», «façon», «imitation»<sup>19</sup>. La demande en protection du nom doit être assortie du paiement de la somme de FCFA 400 000.- qui permet, après examen de la demande, d'enregistrer la dénomination sans renouvellement. A noter que les IG enregistrées (dans le registre spécial), au même titre que les marques collectives déposées dans le système de l'OAPI, sont automatiquement protégées dans les 16 pays de l'organisation.

La démarche IG étant encore relativement nouvelle au Cameroun, les infrastructures nationales destinées à mettre en œuvre effectivement la protection juridique sont encore difficilement évaluables (Comité national IG, organisme de contrôle). Quant au cacao, demeure la question stratégique du choix entre donner priorité à l'IG nationale (Cacao du Cameroun) ou aux IG locales.

### 3.2 Infrastructures de contrôle et de traçabilité

Le décret de mars 1997 portant sur le conditionnement du cacao prévoit que pour être commercialisé, le cacao doit satisfaire à un certain nombre de conditions<sup>20</sup> (article 2 du décret).

<sup>18</sup> Le décret n° 97/130/PM du 23 mars 1997 réglemente le conditionnement et la commercialisation des fèves de cacao originaires du Cameroun. Il précise par ailleurs les conditions générales auxquelles doivent répondre les fèves de cacao destinées à l'exportation, leur conditionnement et le contrôle de qualité et de l'état phytosanitaire.

<sup>19</sup> BAGAL M., BARJOLLE D., VANDECANDELAERE E., *Qualité liée à l'origine et Indications géographiques: Quelles perspectives pour le développement rural en Afrique? - Rapport préparé pour le Séminaire régional OAPI-FAO 8-10 décembre 2011, Conakry (Guinée).*

<sup>20</sup> Etre fermenté: avoir été séché sur une claie ou sur une aire cimentée aménagée à cet effet; être propre et exempt de corps étrangers, notamment des particules végétales, animales, minérales ou synthétiques; être dépourvu d'odeur de fumée, de pesticides ou de toute autre odeur étrangère; avoir un taux d'humidité inférieur ou égal à 8%. Dans cette optique, le séchage sur le bitume, le transport du cacao humide et son stockage dans des aires non homologuées ne pourront être tolérés et seront sévèrement réprimés.



D'ailleurs, comme évoqué précédemment, le cacao est classé selon quatre types commerciaux: Grade I, Grade II, Hors standard, résidus de cacao (article 4 et suivants du décret de 1997).

La loi n° 95/11 du 27 juillet 1995 portant sur l'organisation du commerce du cacao et du café et son décret d'application n° 95/674/PM du 15 décembre 1995 prévoit que le contrôle de qualité à l'achat du cacao et du café est placé sous la responsabilité conjointe de l'acheteur et du producteur. En pratique, les autorités ont organisé un contrôle à l'exportation fondé sur le recours à des organisations agréées de contrôle qualité (**AGROGIC, La Griffe du Littoral, ACE, SGS, UCC, HYDRAC, Certispec**). Ces 7 organisations sont agréées par le Ministère du Commerce.

Il existe un cahier des charges pour la qualité des cacaos destinés à l'exportation établissant les normes de contrôle que doivent respecter ces organisations de contrôle ainsi que les critères pour exercer une telle activité.

Cependant, du point de vue des industriels, il persiste une hétérogénéité de qualité sur les standards de base et des problèmes de défauts du produit.

## 4 Potentiel de l'IG sur le cacao pour les producteurs camerounais

Malgré l'existence de caractéristiques liées à son origine géographique, le cacao du Cameroun n'a encore pas été enregistré comme IG au niveau de l'OAPI. Cette première partie traite du potentiel de ce produit à être enregistré en tant qu'IG (5.1), et à bénéficier économiquement à la filière en tant que tel (5.2).

### 4.1 Potentiel du cacao du Cameroun en tant qu'indication géographique

La cacaoyère camerounaise se compose essentiellement de variétés traditionnelles notamment celle appelée «cacao allemand». Un siècle après, le cacao du Cameroun est connu par les industriels pour la grosseur de ses fèves, son grainage fort et stable, sa bonne homogénéité et sa couleur rouge brique indispensable pour la fabrication de biscuits noirs aux USA. Cet avantage comparatif national pourrait être mieux valorisé grâce à l'enregistrement d'une IG.

D'après les experts en cacao rencontrés, cette distinctivité découle en grande partie de facteurs naturels (5.1.1). En outre, bien qu'un travail de différenciation supplémentaire soit nécessaire, il est déjà possible de faire ressortir des qualités spécifiques liées à l'origine de certains terroirs locaux (5.1.2).

Nous verrons (Partie 6) que la prise en compte de ce double niveau de distinctivité est digne d'intérêt du point de vue de l'opérationnalité de l'IG mais aussi de son efficacité économique.

#### 4.1.1 Principaux caractères distinctifs du cacao du Cameroun

En vertu de l'Accord de Bangui, le cacao rentre dans la catégorie des produits éligibles à la protection par une IG. En effet, cet accord prévoit que *«tout produit naturel, agricole, artisanal ou industriel»* peut recevoir la protection par une IG (article premier de l'Accord de Bangui), pour autant qu' *«une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée du produit puisse être attribuée essentiellement à cette origine géographique»*.

La particularité du cacao du Cameroun se retrouve dans toutes les zones de production nationales (section 5.1.1.1). Néanmoins, certains terroirs présenteraient, en plus de cette particularité nationale, une typicité locale supplémentaire (section 5.1.1.3).

#### 4.1.1.1 *La qualité spécifique liée à l'origine «Cameroun» du cacao*

Au nombre des atouts du Cameroun pour la cacaoculture on trouve: ses importantes surfaces arables, un climat favorable à la cacaoculture, des sols volcaniques riches en humus donnant au cacao du Cameroun une bonne acidité, une amertume et un goût corsé très apprécié par les chocolatiers. D'après les agronomes interrogés, une enzyme contenue dans le sol du Cameroun d'est en ouest donne au cacao camerounais sa couleur rouge. Néanmoins, cet aspect n'est pas validé au niveau scientifique et demanderait des travaux de recherche pour consolider cette appréciation.

Il est certain en revanche que le cacao national possède une réputation - bien qu'écorchée - et une qualité spécifique.

#### 4.1.1.2 *Une réputation établie malgré une légère décote*

De l'avis des personnes soumises aux questionnaires, sous réserve du respect des normes de qualité générique, le cacao du Cameroun peut être classé comme cacao «de niche». Barry Callebaut affirme que le chocolat au lait produit à partir du cacao aux fèves rouges du Cameroun a un goût unique et se prête particulièrement à la fabrication de chocolat noir. D'autres acheteurs en cacao (Olam Cam) ont parlé d'un cacao unique au monde, en raison de sa couleur rouge et de la richesse de ses fèves en beurre, et de son potentiel à fabriquer de la poudre de cacao. Les grandes multinationales de cacao implantées au Cameroun font donc état d'une typicité certaine du cacao d'un point de vue national et déclarent que l'industrie cacaoyère mondiale ne peut se passer du cacao de cette origine.

On assiste pourtant depuis quelques années au déclin de la réputation du cacao du Cameroun. En cause, des défauts physiques<sup>21</sup> et plus encore des défauts chimiques<sup>22</sup> associés à la qualité des fèves camerounaises. De même, du point de vue des industriels et malgré l'existence d'une réglementation nationale stricte, le cacao du Cameroun présente des disparités quant au respect des normes de production.

Il semblerait que le cacao de certains terroirs de production contribue à relever la réputation des lots exportés grâce à leur bonne qualité. Les premiums payés à ces terroirs sont une invitation à croire qu'en plus de la typicité nationale liée à la couleur rouge du cacao, des particularités supplémentaires au niveau local pourraient être valorisées par une indication géographique.

#### 4.1.1.3 *La qualité spécifique locale*

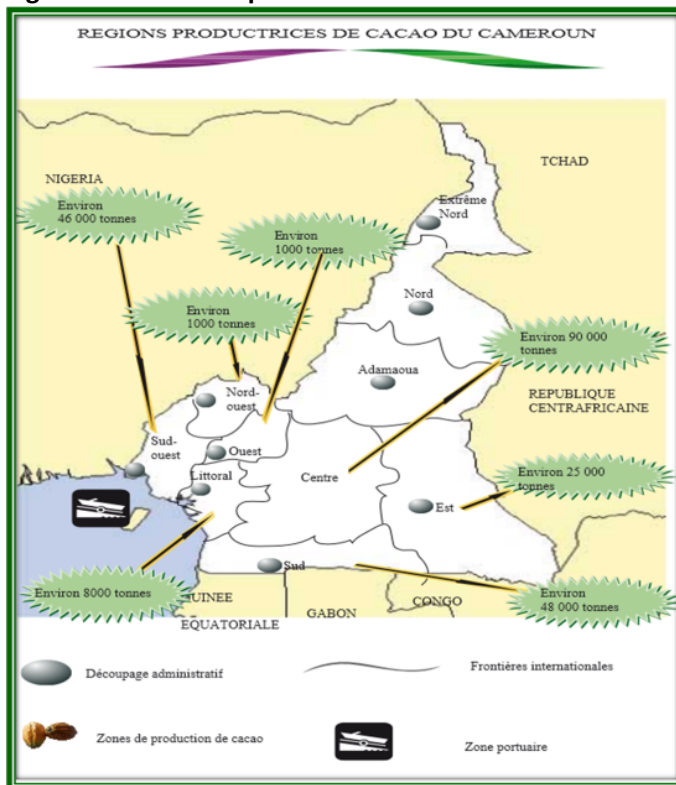
La carte ci-dessous présente les sept régions de production de cacao au Cameroun: sud-ouest (50% de la production nationale), littoral, centre, ouest, sud, sud-ouest, nord-ouest, est.

---

<sup>21</sup> Fèves ardoisées ou plates

<sup>22</sup> Fèves moisies et/ou infectées par des substances de nature cancérigènes

Figure 13: Zones de production du cacao au Cameroun



Source: ONCC.

Or, le Cameroun comporte cinq zones agro-écologiques. Au littoral et dans le sud-ouest, il s'agit d'une zone à un système pluviométrique dit monomodal, c'est-à-dire que les pluies sont étalées tout au long de l'année (très longues saisons de pluie); une autre zone agro écologique regroupe, le sud, le centre et l'est où prévalent un système pluviométrique bimodal, c'est-à-dire une alternance entre la saison sèche et la saison de pluie. Le CIRAD (Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique) aurait récemment analysé plusieurs échantillons de plusieurs régions cacaoyères différentes au Cameroun. Révélant des différences entre les échantillons. Ces données expliquent et portent à croire qu'une fois l'itinéraire technique uniformisé, les différences entre les cacaos ne pourront venir que du climat et du sol. Elles sont donc un début d'explication scientifique aux spécificités des cacaos constatées de part et d'autre du pays.

A cela s'ajoute le fait que les cacaos de **Nkondjock et de Nyanon (Littoral)** ont gagné un prix d'excellence en tant que «cacao fin» au Salon International du Chocolat en 2009. On retient pour le cacao de **Nkondjock** son aspect boisé; à cela s'ajoute un savoir-faire familial transmis aux enfants de ce front pionnier où la formation avait été rigoureusement transmise par l'Etat via la société de développement du Département du Nkam. En 2006, la CONAPROCAM a élaboré un «code de bonne conduite» avec le soutien du CIRAD, ainsi que le logo «qualité CONAPROCAM», qui vise à améliorer la qualité des fèves de cacao en aidant les producteurs dans leurs activités pré et post-récolte. Finalement, la CONAPROCAM avec le soutien de Le Criollo, un chocolatier français, est devenu un exportateur agréé et les premières tonnes de fèves de cacao fin pouvaient être exportées vers la France. L'Association Agriculteurs Français et Développement International (AFDI) apporte un soutien financier, organise des missions et des échanges entre le Nord et le Sud sur le fonctionnement des coopératives et sur la gestion des exploitations.

D'autres zones présentent un potentiel de différenciation par l'origine locale.

Les zones de **Mbam et de Tonga (centre)** présentent la particularité d'un cacao sur savane avec pour corollaire le respect de l'environnement et de la biodiversité.

La zone du **Mont Cameroun (sud-ouest)** présenterait un peu moins d'intérêt malgré une forte acidité et son potentiel de marketing lié au tourisme dans cette région.

L'intérêt d'une spécialisation par terroir résiderait dans la capacité pour les acteurs à imposer une commercialisation de leur cacao à travers un catalogue permettant au chocolatier d'affiner le choix de ses fèves en fonction du type de chocolat recherché. Cet affinage présente d'autant plus d'intérêt qu'aujourd'hui la grande majorité du cacao du Cameroun exporté est issu des mélanges de cacaos de différents terroirs («betonnage»).

#### 4.1.2 Niveau potentiel d'utilisation de l'IG

Compte tenu de l'éclatement des zones de production de cacao au Cameroun (sept zones de production), et de l'existence de particularités intuitives au niveau local, l'analyse sur le potentiel de commercialisation du cacao en tant qu'IG nécessite de s'interroger sur la nature du détenteur de celle-ci.

L'Annexe VI de l'Accord de Bangui prévoit la nature des personnes ayant qualité pour être demandeur en indication géographique: «*Ont qualité pour déposer une demande d'enregistrement d'une indication géographique, les **personnes physiques ou morales**, qui pour des produits indiqués dans la demande, exercent **une activité de producteur** dans la région géographique indiquée dans la demande, ainsi que **les groupes** de telles personnes, les **groupes de consommateurs** et toute **autorité compétente***»<sup>23</sup>.

Etant donné les dynamiques d'acteurs au sein de la filière cacao, la mise en place d'une IG pose la question de sa constitution au sein des autorités publiques compétentes (ONCC, Ministère de l'Agriculture), de l'interprofession (CICC) qui représente déjà toute la filière.

La question se pose avec beaucoup plus d'acuité étant donné que le cacao est une culture d'exportation ayant connu un certain processus de libéralisation mais dans laquelle l'Etat continue de jouer un rôle indispensable d'appui aux niveaux de la production, de la commercialisation et du contrôle. Par ailleurs, un travail de fond est mené afin de renforcer les capacités des producteurs à intégrer le marché. Cependant, à l'exception de cas isolés<sup>24</sup>, ces projets sont toujours menés au niveau du CICC comme en témoigne le «Programme d'Appui au CICC» démarré en 2008 et terminé en 2011. Mené par la délégation de l'UE à Yaoundé, ce programme visait à résoudre l'insuffisance des capacités des OPA, le manque d'information des producteurs sur les tendances des prix, et le manque d'information des acheteurs sur les quantités disponibles à la vente, le manque de communication et de concertation au sein de l'interprofession, au plan national et au plan international, et l'insuffisance des capacités du CICC. Il a abouti sur la création d'une personne morale représentant les producteurs au niveau de l'interprofession (ANPCC) bien que des luttes d'influence existent entre cette dernière et les confédérations de producteurs de cacao – ayant jusqu'à la création de l'ANPCC servi de porte-parole des producteurs auprès de différentes instances publiques et internationales.

La question se pose donc de savoir si l'IG s'insère dans une dynamique purement et seulement commerciale, auquel cas sa réussite repose sur la capacité de ses détenteurs à mobiliser rapidement et sur le long terme des ressources humaines et financières; ou si l'IG s'insère dans une dynamique plus large et va servir de terrain d'application à des problématiques de développement rural. Une proposition intermédiaire consisterait pour l'Etat à enregistrer l'IG sur le cacao puis à la céder ultérieurement aux producteurs une fois que ces derniers sont en capacités de la gérer. Mais cette

<sup>23</sup> Article 6 de l'Annexe VI de l'Accord de Bangui.

<sup>24</sup> Le Criollo s'est engagé à financer les besoins de formation pour accompagner les producteurs de la CONAPROCAM à l'autonomie et à la professionnalisation.

solution – bien que particulièrement adaptée au contexte des filières agricoles des pays ACP (African, Caribbean and Pacific) – se heurte à la législation OAPI qui empêche l'IG *sui generis* de faire l'objet d'une cession à tiers.

## 4.2 Capacité des marchés locaux, nationaux et régionaux à payer des prix rémunérateurs pour l'origine

Si le potentiel d'une IG s'évalue par rapport à l'existence d'une typicité et par rapport à l'existence d'une structure solide à même de porter l'enregistrement, il s'évalue aussi par rapport à la crédibilité de celle-ci sur le marché et notamment sa capacité à créer les bénéfices escomptés.

Cette partie s'attache donc à traiter des chaînes de causalité entre la qualité du cacao du Cameroun et le prix de celui-ci (5.2.2). Or ces chaînes de causalité sont aussi tributaires des mécanismes de redistribution de la valeur ajoutée dans la filière (5.2.1).

### 4.2.1 Répartition verticale des bénéfices économiques

En tant que filière d'exportation, la filière cacao du Cameroun a longtemps été marquée par une forte implication de l'Etat dans les opérations de production et de commercialisation. L'Etat gérait l'approvisionnement des intrants, les modalités de commercialisation, le prix payé au producteur et les exportations et ce sous la forme d'un monopole d'achat du cacao. Suite aux programmes d'ajustement structurels, l'Etat s'est progressivement désengager de ces opérations en conservant sa fonction régaliennne en tant que législateur.

Désormais, la filière est régie par une série de textes légaux ayant été adoptés entre 1991 et 2005 dans le but de restructurer la filière et de donner une base légale au niveau climat de commercialisation du cacao.

Les conséquences de ces changements ont été tangibles sur les mécanismes de redistribution de la valeur ajoutée dans la filière cacao y compris au stade de valorisation de l'origine.

Le décret portant sur le conditionnement et la commercialisation des fèves de cacao (27 avril 2005) impose l'utilisation de l'indication d'origine «Cameroun» à côté de la mention «Cameroun» sur tout sac de cacao du Cameroun destiné à l'exportation (article 23 du décret).

Selon une interprétation matérielle de la loi, le premier critère de différenciation du prix est le grade commercial qui détermine la qualité du cacao: «*Le cacao est acheté aux producteurs suivant un prix différencié par la qualité, négocié et fixé d'accord parties sur la base des prix de référence publiés par le système d'information des filières*».

Le cacao est classé en quatre (04) types commerciaux suivant le degré de fermentation; du mieux fermenté au moins bien fermenté on trouve le Grade I (G 1)<sup>25</sup>, Grade II (G II), Hors standard (HS) et enfin, les résidus de cacaos. 100% des planteurs interrogés déplorent que le cacao ne soit pas vendu en fonction du grade et donc que la qualité de ce dernier ne soit pas récompensée par un prix supérieur. Comme l'a souligné Ruf (2001), la filière est passée d'un système étatisé avec un club d'exportateurs bénéficiant de marges confortables et des producteurs peu payés mais avec des prix fixés, à un système libéralisé caractérisé par une concurrence forte, dans une atmosphère non coopérative, avec des prix fluctuants (dont une période de prix bas notamment suite à la dévaluation

---

<sup>25</sup> «Le cacao de GRADE I, en abrégé GI est composé de lots homogènes quant à la couleur et à la grosseur des fèves. La proportion de fèves dont le poids s'écarte de plus ou moins un tiers du poids moyen de 1 gramme par fève et ne doit pas excéder 10%: Il ne doit pas renfermer plus de 3% en nombre de fèves moisis; 3% en nombre de fèves ardoisées; 3% en nombre de fèves défectueuses» (article 5).

du FCFA de 1994), ce qui aboutit à une recherche individuelle de productivité et pas d'attitude collective d'amélioration de la qualité<sup>26</sup>.

En effet, en tant que matière première, le cacao est soumis à la fluctuation des prix sur le marché international. Le prix moyen d'achat du kilo de cacao au planteur est ainsi passé de FCFA 400 en 2004 à plus de FCFA 1 200 en 2011. Et certaines organisations paysannes sont parvenues à vendre leur production à plus de FCFA 1 500 le kilo cette année-là. D'autres sources indiquent qu'en juillet 2010, le cacao dans la région sud-ouest se vendait à FCFA 1 530 – 1 600/kg (environ 3 US \$ /kg).

A ce stade, l'intérêt de s'intéresser à l'introduction d'une IG réside donc dans l'existence ou non d'un différentiel-prix pour le cacao du Cameroun par rapport au cacao d'autres origines.

Il est pourtant intéressant, dans le cadre de notre étude axée sur les IG, de relever que les planteurs dans certaines zones affirment recevoir un premium. A Nyanon, quand le prix du cacao est FCFA 880/kg, les planteurs affirment recevoir FCFA 915 soit une «prime liée à l'origine» de FCFA 35. Un autre facteur présidant à la formation du prix est l'accessibilité physique (transport) ou non de certaines zones de production; en effet, ce dernier paramètre est susceptible d'augmenter les charges de l'acheteur et constitue à ce titre un enjeu de la négociation du prix avec les producteurs et/ou OP. Les zones les plus enclavées - à l'instar de Nyanon - et dont les routes sont particulièrement impraticables subissent une pression supérieure par rapport au prix des zones de production situées près des capitales Yaoundé et Douala. Le premium payé à des zones enclavées comme Nyanon est une indication supplémentaire quant à la qualité du cacao provenant de ce terroir de production. La valorisation économique de cette origine locale n'est pas visible au niveau du marché international du fait de la pratique du «bétonnage» (c'est-à-dire le mélange des cacaos de tous les terroirs par les exportateurs).

Si cet état de fait était jusqu'ici une indication que les importateurs étaient satisfaits par un cacao «bétonné», livré sans homogénéité au niveau du grade, cette situation tend à changer ces dernières années. Le marché durcit ses exigences et le produit cacaoyer camerounais est confronté à de plus en plus de contraintes pour accéder au marché international.

#### **4.2.2 Contraintes aux niveaux des filières et de l'accès aux marchés nationaux et internationaux (intermédiaires et finaux)**

Historiquement, la vente du cacao procure des quantités importantes de revenus aux ménages. Durant la décennie 80, la cacaoculture contribuait de 50 à 75% du budget total de 90% des ménages du centre et du sud Cameroun<sup>27</sup>.

Le contexte actuel est celui de la décote du cacao du Cameroun sur le marché international. En cause, les mauvaises pratiques agricoles et post-récolte. Le marché international ne tolère plus le cacao de qualité inférieure, «tout venant» voire impropre du fait des impuretés. La qualité insuffisante a des conséquences sur l'économie du pays, et plus précisément sur les producteurs qui vivent essentiellement de la culture du cacao. D'après le MINADER, ce problème est réel et a pour conséquence deux types de menaces sérieuses qui sont susceptibles d'entraîner une catastrophe économique dans ce pays: le refoulement des fèves et de la décote des fèves.

En tant que culture d'exportation, la commercialisation du cacao du Cameroun au niveau international devra répondre aux exigences sanitaires et phytosanitaires sur les principaux marchés d'exportation, dont les pays de l'Union Européenne. Compte tenu du fait que la qualité du produit fini est liée à la qualité des fèves, c'est cette dernière qualité qui est en cause.

<sup>26</sup> Ruf F.O., *The Myth of Complex Cocoa Agroforest: The Case of Ghana*. 2011.

<sup>27</sup> Leplaideur, A., *Les Systèmes agricoles en zone forestière. Les paysans du centre et du sud Cameroun*, IRAT, Yaoundé, Cameroun, 1985.

## Qualité

Au nombre des mauvaises pratiques, on dénombre:

- Les mauvaises pratiques quant au **séchage** du cacao: ces mauvaises pratiques de séchage peuvent entraîner une contamination des fèves de cacao par les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP). Ces pratiques dérivent du séchage sur les bords de routes, et le risque est lié au contact avec le bitume et au séchage sur les fours défectueux. **La nouvelle réglementation européenne (Règlement 835/2011) entrée en vigueur le 1<sup>er</sup> avril 2013** établit les teneurs maximales pour les HAP dans les fèves de cacao et les produits qui en sont dérivés à 5 microgrammes pour le Benzo et 35 microgrammes/kg pour les HAP 4<sup>28</sup>. Une étude menée par European Cocoa Association et la Cocoa Biscuitand Confectionary Association révèle que le Cameroun figure parmi les pays ayant régulièrement des teneurs de HAP supérieures à 2 microgrammes par kg<sup>29</sup>. Le sujet est donc d'actualité au Cameroun, de manière plus aigüe qu'en Côte d'Ivoire ou au Ghana. Bien que la limite acceptée ne soit pas atteinte, le risque demeure certain et des mesures préventives doivent être envisagées.
- les mauvaises pratiques quant au **conditionnement** du cacao: compte tenu du contexte actuel de lutte contre les contaminants chimiques, les acteurs de la filière redoutent également le dépassement des limites de présence de mycotoxines dans les fèves. L'ochratoxine (dite OTA) dans les fèves est limitée à 15 microgramme par kg et l'aflatoxine (AFT) à 20 microgramme par kg. Des analyses effectuées au sein du laboratoire Central de l'ONCC ont révélé que le cacao du Cameroun accusait une contamination moyenne. Cela est certainement lié à une gestion imparfaite de l'humidité tout au long de la chaîne d'approvisionnement: le cacao est stocké alors qu'il n'est pas complètement sec; le cacao est entreposé dans des conditions inappropriées et la contamination intervient dans ces moments-là. Une meilleure prise en compte des facteurs responsables de la présence d'OTA pourraient assurer un niveau de contamination nul.
- Le cacao du Cameroun subit enfin une certaine décote du fait de son amertume, de son astringence et de son goût de jambon ou de son goût de fumée, les deux derniers défauts apparaissant lorsque les fèves sont en contact avec la fumée produite par un séchoir artificiel notamment quand ces derniers sont artisanaux<sup>30</sup>. Ce type de séchoir demande une surveillance pour l'entretien du foyer et, si des fuites se produisent dans le tuyau, les fumées d'évacuation passent au travers des fèves, qui prennent rapidement un goût caractéristique.
- Il convient de préciser que la norme camerounaise (NC) sur le cacao est faite en référence à la norme CODEX (FAO-OMS) qui est plus contraignante que les standards de la Fédération pour le Commerce du Cacao (FCC). Cette dernière norme (FCC) est pourtant la référence dans tous les contrats entre exportateurs et importateurs concernant l'origine Cameroun. Or, la norme appliquée au Cameroun ne tolère que 4% d'humidité maximum dans les fèves de cacao destinées

---

<sup>28</sup> Les HAP 4 sont quatre substances spécifiques qui seraient l'indicateur le plus approprié de la présence de HAP dans les aliments. Ces donc ces substances qui sont concernées par les nouvelles teneurs maximales: (benzo(a)pyrène, benz(a)anthracène, benzo(b)fluoranthène et chrysène

<sup>29</sup> En cause, les régions volcaniques de productions (sud-ouest). Suite à la décision de l'Organisation Internationale du cacao à sa 84<sup>e</sup> session ordinaire à Londres, relative à la limite maximale de plomb, cadmium et autres métaux lourds dans les sols, l'ONCC avec le concours d'une organisation de contrôle agréé a procédé au prélèvement de sols et de fèves de cacao dans quatre bassins de production en vue de quantifier l'influence des sols volcaniques sur le transfert des métaux lourds dans les fèves. Il en est ressorti que le taux de cadmium était inférieur à la limite autorisée

<sup>30</sup> Construits généralement avec des matériaux locaux constitués par une plate-forme de séchage en ciment, en ardoise ou encore par des claies. Sous la plateforme passe un tuyau de circulation d'air chaud, constitué par des fûts soudés bout à bout et disposés en pente légère. Dans le dernier fût une cheminée d'évacuation des gaz brûlés est scellée. Archives des documents de la FAO, Séchage du Cacao, <http://www.fao.org/wairdocs/x5164f/X5164f12.htm>

à l'exportation. Or, le contrat de Londres sur lequel se basent les acheteurs tolère un taux d'humidité à 10%. L'ONCC n'a pas la copie de ces contrats entre acheteurs. La pratique est finalement d'équilibrer et de considérer comme tolérable un taux situé à mi-chemin entre la norme Codex et la norme FCC. On verra ultérieurement les difficultés liées à la non-application des textes nationaux; pour l'heure, on notera que le respect en pratique d'une norme moins exigeante que celle de la loi camerounaise est fait au détriment de la qualité et de la réputation du cacao.

Le **tableau 1** énumère les reproches faits au cacao du Cameroun ainsi que leurs causes.



**Tableau 1: Principaux défauts du cacao camerounais et leurs causes**

Reproche	Cause	Observation
Résidus de pesticides (LMR)	Mauvaise utilisation de pesticides	Itinéraires techniques non maîtrisés
Présence de métaux lourds (LMA)	Mauvaise utilisation des engrais et terroirs mal choisis	Ignorance dans les choix de sites [absence de programmes de recherche] <sup>31</sup>
Odeur de fumée dans les fèves	Mauvaise utilisation des fours à bois	Non maîtrise de la technologie
Odeur de goudron (HAP)	Séchage des fèves en bordure de route	Non appropriation des techniques de séchages [Absence de place et de moyens techniques à cet effet]
Mauvaise odeur	Mauvaise fermentation	Itinéraires techniques non maîtrisés
Mauvaises fèves (plates)	Insuffisance du triage, récolte précoce	
Mauvaises fèves (ardoisées/ sans arômes)	Fermentation insuffisante (quasi-aucune fermentation)	Idem [Urgence à vendre]
Mauvaise fèves (moisies)	Mauvais séchage	Non maîtrise de l'opération [Urgence à vendre]

Source: Présentation du Dr Ir Yankam Njonou Rabelais, Forum national sur la qualité du cacao, Yaoundé, 2-3 avril 2013.

### **Les impacts et risques environnementaux de l'IG «Cacao du Cameroun»**

Compte tenu de l'absence d'obligations à cet égard dans le droit des IG (OAPI), il est difficile d'établir un lien de causalité entre l'adoption d'une IG et la réduction des risques environnementaux. Cependant, le droit de l'OAPI renvoie aux dispositions nationales pour les questions de normes et de contrôle sur le produit portant l'IG. Un détour vers celles-ci permet de vérifier qu'un effort est fait pour aller vers davantage de cohérence entre la production de cacao et le respect de l'environnement.

Les textes régulant le cacao sont les suivants:

- Décret n° 97/130/PM du 23 mars 1997, réglementant le conditionnement et la commercialisation des fèves de cacao;
- Décret n° 97/131/PM du 23 mars 1997, réglementant le conditionnement et la commercialisation des cafés verts;
- Décret n° 97/142 du 25 août 1997, modifiant et complétant certaines dispositions du décret n° 91/272 du 12 juin 1991 portant sur la création de l'Office National du Cacao et du Café.
- Décret n° 97/130/PM du 23 mars 1997, réglementant le conditionnement et la commercialisation des fèves de cacao originaires du Cameroun. Il précise par ailleurs les conditions générales

<sup>31</sup> Les informations entre crochets dans notre tableau résultent des compléments apportés par les experts après la mission de terrain.

auxquelles doivent répondre les fèves de cacao destinées à l'exportation, leur conditionnement et le contrôle de qualité et de l'état phytosanitaire.

Ces trois textes, avec la loi n° 95/11 du 27 juillet 1995 portant sur l'organisation du commerce du cacao et du café et son décret d'application n° 95/674/PM du 15 décembre 1995, constituent le nouvel environnement réglementaire du cacao au Cameroun.

L'analyse de ces textes législatifs indique l'absence de prise en considération spécifique pour le respect de l'environnement.

Le constat des méfaits de certaines pratiques sur le verger cacaoyer et plus largement sur l'environnement a conduit à l'adoption d'usages plus éco-responsables qui tendent à se généraliser.

En Afrique, la culture du cacaoyer repose sur le déplacement des zones de production aux dépens des forêts, qui ont pratiquement disparu dans les principaux pays producteurs. Le modèle technique proposé aux agriculteurs privilégie généralement une conduite intensive du cacaoyer en culture pure ou sous un ombrage léger. Ce modèle permet d'obtenir une productivité élevée lors des premières années d'exploitation des cacaoyères, mais après trente à quarante ans, faute de fertilisation minérale, la productivité des cacaoyers s'effondre. Face à la dégradation des conditions de production dans les cacaoyères âgées, les agriculteurs préfèrent les abandonner et installer de nouveaux vergers sur des défriches forestières.

Dans ce contexte, le bassin du centre du Cameroun fait figure de contre-exemple. La majeure partie du verger cacaoyer y est constituée de parcelles anciennes, où le cacaoyer est associé à une multitude d'espèces fruitières ou forestières. L'agencement spatiotemporel de nombreuses espèces forestières et fruitières, associées à plusieurs générations de cacaoyers, est le principal élément explicatif de la longévité de ce système de cacaoculture dont la conduite présente également une grande flexibilité<sup>32</sup>.

Pendant les défriches qui précèdent l'installation, certains arbres sont régulièrement laissés en raison de leur capacité à produire de l'ombre nécessaire à la bonne culture du cacao. Ainsi, les systèmes agro-forestiers (SAF) à base de cacaoyer sont reconnus comme des lieux privilégiés de conservation de la biodiversité en général et de la biodiversité floristique en particulier. En plus de l'ombrage, ces arbres procurent des services et des revenus. Toutefois, au Cameroun, ces systèmes restent caractérisés par leur faible performance du fait du vieillissement du verger, de la qualité du matériel végétal et du contrôle de la forte pression parasitaire.

Par ailleurs, dans le centre du Cameroun, où 80% des cacaoyères ont plus de 40 ans, les agriculteurs parviennent au contraire à maintenir une production de cacao, certes moins élevée que dans le modèle intensif, mais sur un pas de temps beaucoup plus long et sans aucun apport d'engrais<sup>33</sup>.

En ce qui concerne les pratiques culturales, les planteurs sont de plus en plus encouragés à :

- Tailler leur cacaoyer à une hauteur de 4 mètres après les grandes récoltes en laissant au maximum 5 branches sur l'arbre. Cette pratique serait moins consommatrice de pesticides.
- Utiliser des intrants davantage normés («homologués») et appliquer des quantités précises. Les producteurs doivent acheter un engrais «spécial cacao» qui est un engrais minéral<sup>34</sup>.

<sup>32</sup> Evaluer les cacaoyères agroforestières pour concevoir de nouveaux systèmes de culture, 07/2012, <http://www.cirad.fr/nos-recherches/resultats-de-recherche/2011/evaluer-les-cacaoyeres-agroforestieres-pour-concevoir-de-nouveaux-systemes-de-culture>.

<sup>33</sup> Evaluer les cacaoyères agroforestières pour concevoir de nouveaux systèmes de culture, 07/2012, <http://www.cirad.fr/nos-recherches/resultats-de-recherche/2011/evaluer-les-cacaoyeres-agroforestieres-pour-concevoir-de-nouveaux-systemes-de-culture>.

On encourage aussi les planteurs à conserver leurs cabosses pour en faire de l'engrais

Le 1<sup>er</sup> septembre 2008, une législation européenne fixant les limites maximales de résidus de pesticides à 0,05 mg/kg a introduit de nouvelles pratiques dites «d'utilisation raisonnée des pesticides». Compte tenu du fait que les fèves de cacao sont destinées à ces marchés, les planteurs ressentent la pression des principaux acheteurs pour respecter ces limites de résidus, puisque ces derniers ont clairement énoncé leur exigence pour le respect des normes volontaires de durabilité en 2015 (Rainforest Alliance, Utz Certified ou bio).

### **Les impacts et risques sociaux de l'IG «Cacao du Cameroun»**

Plusieurs considérations sociales interviennent dans la culture du cacao au Cameroun notamment la question du statut social des planteurs: on est un notable dans la mesure où l'on possède de nombreuses tiges de cacao.

Les questions sociales qui vont nous intéresser ici sont celles pouvant influencer le comportement de l'acheteur; il s'agit de l'impact d'une IG cacao du Cameroun sur les questions de genre et de lutte contre les pires formes de travail des enfants.

Il faut d'emblée constater l'absence de normes réglementaires nationales. L'IG n'aura peut-être pas d'impact sur ces questions mais l'enquête de terrain révèle que les planteurs y sont de plus en plus sensibles. On en veut pour preuve les enquêtes de terrain et le code de bonne conduite rédigé par la CONAPROCAM dans le cadre d'une initiative de valorisation de la qualité. Le pourcentage d'OP certifiées Fairtrade reste marginal malgré une tendance à l'augmentation<sup>35</sup>.

### **Questions de genre en cacao**

Le Cameroun est membre de la Convention sur l'élimination de toutes les discriminations faites aux femmes depuis le 23 août 1994 qui prévoit l'obligation pour les Etats de traiter avec un intérêt particulier les problèmes auxquels sont confrontées les femmes en milieu rural dans une approche fondée sur l'égalité entre les hommes et les femmes (article 14 de la Convention) notamment eût égard à l'accès à la propriété de la terre<sup>36</sup>.

Rien ne permet de dire que le cacao est une culture excluant les femmes. On retiendra que plusieurs femmes travaillent dans la filière cacao, et de plus en plus s'y engagent même si elles restent minoritaires et semblent définitivement exclues de la propriété des terres.

On en veut pour preuve le Programme d'Appui à la Rénovation et au Développement de la Formation dans les Secteurs de l'Agriculture. Ce programme forme des jeunes au métier d'entrepreneur (e) de l'agriculture. Deux promotions ont conduit à la formation de plusieurs jeunes. Sur une de ces promotions, 36 futurs entrepreneurs ayant choisi la cacaoculture comme filière de spécialisation ont été formés dans la région du littoral et dans la région du sud-ouest. Parmi eux 12 femmes comptent se spécialiser en cacao. Cet état de fait est peut-être de nature à réduire les disparités entre les femmes et les hommes dans l'acquisition des champs de cacao bien qu'il soit envisageable que cette question se règle à long terme avec ou sans l'IG.

Par ailleurs, l'organisation Alternatives Durables pour le Développement (ADD) créée à Mbalmayo au Cameroun en 1996 est active dans trois domaines prioritaires: la gestion durable des ressources naturelles, la gouvernance locale et la santé dans les régions du centre, sud et est du pays. Au titre

---

<sup>34</sup> Un ha = 6,5 sacs de 50 kg d'engrais spécial cacao.

<sup>35</sup> Fairtrade, Fairtrade and cocoa, August 2011, [http://www.fairtrade.org.uk/includes/documents/cm\\_docs/2011/C/Cocoa%20Briefing%20FINAL%208Sept11.pdf](http://www.fairtrade.org.uk/includes/documents/cm_docs/2011/C/Cocoa%20Briefing%20FINAL%208Sept11.pdf).

<sup>36</sup> Voir HCDH, Convention on the Elimination of All Forms of Discrimination against Women New York, 18 December 1979, <http://www.ohchr.org/EN/ProfessionalInterest/Pages/CEDAW.aspx>.

de la gouvernance locale, la priorité est donnée aux femmes et aux jeunes comme catégories les plus marginalisées dans les relations entre groupes sociaux. Les parties prenantes sont soutenues afin de pouvoir remplir leur rôle d'acteurs à part entière dans les dispositifs de développement. Deux activités phares ont marqué l'action d'ADD en matière de prise de responsabilités des femmes: la multiplication des rejets de banane plantain selon une méthode particulière et la transformation du cacao en beurre. Le GIC APROFAM (Agriculteurs pour la Promotion de la Femme à Andock-Minlaba), principalement composé de femmes, également dans la région du centre, s'est spécialisé dans la production du beurre de cacao. L'ADD a organisé une formation en transformation du cacao en beurre. Or, d'après les dires de ces femmes, le cacao transformé en beurre coûte plus cher que le cacao vendu en fève et il a beaucoup de propriétés. Il entre dans la fabrication de nombreux produits pharmaceutiques et cosmétiques et il est conseillé pour la consommation car il peut résoudre divers problèmes de santé chez les femmes<sup>37</sup>.

Les enquêtes de terrain révèlent en effet que les femmes ont le monopole de l'activité de transformation du cacao. On peut en conclure que le potentiel de l'IG à avoir un impact sur l'implication du genre dépend de la valorisation par celle-ci de différentes classes de produits. A ce sujet, on notera que cette option n'est pas offerte par l'Annexe VI de l'Accord de Bangui régissant la protection des IG en OAPI. Contrairement à la marque commerciale ou la marque collective qui peut être enregistrée sur plusieurs produits, l'IG elle, porte sur un produit à la fois.

### **Questions touchant au travail des enfants en cacao**

Le Cameroun est membre du Protocole sur l'élimination des pires formes de travail des enfants administrés par l'Organisation Internationale du Travail et ce depuis le 5 juin 2002. Bien que ce protocole ne donne pas une définition exhaustive des pires formes de travail des enfants, la question du travail des enfants dans les exploitations cacaoyères est devenue ces dernières années l'unité de mesure de l'éthique en matière de travail abusif des enfants à toutes les étapes de la production du cacao en Afrique. Emblème du phénomène, le protocole Harkin/Engel est destiné à éliminer l'emploi des enfants dans les champs de cacao de par le monde.

Une enquête menée par le Programme pour le développement durable des cultures d'arbres fruitiers (STCP) par l'Institut international d'agriculture tropicale (IITA) sur la main-d'œuvre infantile dans le secteur cacaoyer en Afrique de l'ouest a permis, grâce à des enquêtes de base dans les zones principales de production cacaoyère du Cameroun, de faire une photographie de la tendance en matière de pires formes de travail des enfants. L'échantillon comprenait 83 villages des provinces du sud-ouest, du centre et du sud. La production cacaoyère en provenance de ces sites représente plus de 80% de la production nationale. La collecte des données a eu lieu de juillet à septembre 2001. C'est une période active du calendrier agricole du cacao: les exploitations sont en cours de débroussaillage, en préparation pour la récolte des mois d'octobre et de novembre et les agriculteurs sont occupés par l'application de fongicides pour lutter contre la maladie de la cabosse noire, qui a une corrélation importante avec les fortes pluies typiques du mois de septembre. En 2002, il n'y a pas d'enfants travailleurs courant le risque d'être victimes de trafic et soumis au travail forcé. L'emploi estimatif d'enfants de la famille dans des activités dangereuses, notamment dans l'application de pesticides, est égal à 5 500 contre 13 200 en Côte d'Ivoire à la même période. Le nombre estimatif d'enfants employés dans le débroussaillage des plantations de cacaoyers est de 35 200 contre 71 100 en Côte d'Ivoire. 25,7% des enfants dans les exploitations familiales sont utilisés comme employés. Le travail familial constitue le seul type de main-d'œuvre employée dans

<sup>37</sup> ADD, Cameroun – Quand les femmes contribuent à la gestion durable des ressources naturelles, <http://www.fao.org/docrep/013/am035f/am035f09.pdf>.

31% des plantations en Côte d'Ivoire, 23% dans les plantations camerounaises, 17% dans les plantations ghanéennes et 10% dans celles du Nigeria<sup>38</sup>.

Le phénomène est donc de moyenne ampleur au Cameroun. Les exploitations visitées ne comportent pas d'enfants et les frais de leur scolarité font partie des préoccupations au nom desquelles les producteurs cèdent leur produit aux coxieurs. C'est ainsi que la plupart des producteurs interrogés déclarent avoir des insuffisances en main d'œuvre.

La question se pose de savoir si l'IG est susceptible de renforcer la demande sur le produit créant un besoin supplémentaire de main d'œuvre et un risque d'enrôlement des enfants.

## 5 Les obstacles pour les producteurs ACP dans leur recherche de valorisation d'une marque d'origine pour la commercialisation de produits agricoles

La différenciation fondée sur l'origine pour le cacao du Cameroun se justifie par la nécessité pour celui-ci de se valoriser sur le marché international de manière durable en tablant sur l'avantage comparatif lié à la typicité de ce produit. Il s'agit aussi de protéger juridiquement une dénomination et d'en contrôler l'utilisation pour s'assurer que les bénéfices reviennent bien aux détenteurs autorisés et que les parts de marché ne soient pas subtilisées par des contrefacteurs. L'analyse des obstacles à la mise en place d'une IG sur le cacao du Cameroun peut donc s'articuler autour du potentiel pour les parties prenantes à investir dans une telle démarche (aspect offensif) et à la faire perdurer en protégeant leur origine sur le marché (aspect défensif).

Certes, tel qu'il a été démontré en partie 5, des macro-structures et institutions publiques sont en mesure de porter la démarche IG sur le cacao. Cependant, selon l'expérience accumulée dans de nombreux pays, l'IG nécessite une forte implication des producteurs à côté d'autres parties prenantes. Or, il ressort aussi de l'enquête que les planteurs de cacao ont beaucoup de mal à vivre des produits de leur champ, affaiblissant ainsi les capacités de ces derniers à investir dans une démarche proactive. Une attention particulière sera donc accordée aux obstacles du point de vue des organisations de producteurs (6.1).

Par ailleurs, l'existence d'un cadre juridique sur les IG (Accord de Bangui, 1999) n'est qu'une facette de la défense de l'origine sur le marché. Une attention particulière doit être accordée aux obstacles identifiés du point de vue des mécanismes de contrôle destinés à garantir le respect du cahier des charges et de la surveillance du marché (6.2).

### 5.1 Obstacles à la mise en place d'une IG offensive pour le cacao du Cameroun

En tant qu'IG bénéficiant d'une faible notoriété, une différenciation par l'origine sur le cacao du Cameroun va s'appuyer sur le processus de qualification et de reconnaissance pour se développer en créant une dynamique qui amène les parties engagées à investir dans cette démarche du point de vue de leur stratégie collective: formation d'un groupement, rédaction d'un cahier des charges, promotion. Or, après le désengagement de l'État en 1991, consécutif à la chute des cours des matières premières à la fin des années 1980, les plantations ont été délaissées. Survenue en 1994, la dévaluation du FCFA a fait exploser les prix des intrants agricoles, les portant à un niveau

---

<sup>38</sup> STCP-IITA, *La main-d'œuvre infantile dans le secteur cacaoyer en Afrique de l'Ouest*, Juillet 2002.

insupportable pour les agriculteurs<sup>39</sup>. Sont-ils en mesure de supporter les coûts de mise en place d'une IG ?

### 5.1.1 La gouvernance de l'IG

Selon le droit de l'OAPI, «ont qualité pour déposer une demande d'enregistrement d'une indication géographique, **les personnes physiques ou morales**, qui pour des produits indiqués dans la demande, exercent une activité de producteur dans la région géographique indiquée dans la demande, ainsi que les **groupes de telles personnes**, les **groupes de consommateurs** et **toute autorité compétente**».

L'IG étant par nature, un droit collectif, la difficulté se situe dans:

- Le niveau de formation de cette organisation qui varie suivant que l'on souhaite valoriser une IG nationale, locale ou les deux.
- La gouvernance entre les acteurs notamment les moyens financiers à leur disposition.

#### *IG nationale «Cacao Du Cameroun»*

Il ressort de l'enquête de terrain que l'IG «Cacao du Cameroun», parce qu'elle aurait vocation à couvrir les sept régions de production, serait susceptible d'être portée par une autorité compétente, choisie parmi les autorités suivantes:

- Le Ministère de l'Agriculture en tant régulateur de la production.
- Le Ministère du Commerce en tant que régulateur de la commercialisation à travers son Office National pour le Café et le Cacao.
- L'interprofession CICC en tant qu'institution à même de défendre les intérêts des planteurs.

Or, selon l'OAPI (Guide du demandeur, 2011), le groupement doit mettre en évidence: sa représentativité par rapport à la filière, ce qui n'a pas vocation à faire le MINADER ni le MINCOM (Ministère du Commerce). Si le CICC remplit cette fonction en théorie, selon les acteurs interrogés, il ne parvient pas encore à réunir tous les acteurs en amont et en aval de la filière autour de sujets intéressants le développement de la filière.

Par ailleurs, on note une «concurrence» des autorités publiques en matière de cacao autour de l'IG nationale et de sa mise en place. Cela se manifeste par un empiétement sur les compétences respectives de chacun, le MINADER s'occupant parfois d'aspect intéressant la commercialisation du cacao au Cameroun (CF Forum qualité cacao, Avril 2013) et le MINCOM s'occupant désormais de la qualité bord-champ, suite au constat d'un problème de capacités humaines au niveau du MINADER.

#### *IG locales*

Selon Pierre Etoa, conseiller technique à l'ONCC, «*si l'on veut responsabiliser les OPA, il faut les identifier à leur cacao. Progressivement, on va aboutir à des IG locales*».

La mise en place d'une IG locale pose la question de la capacité des producteurs à investir dans de telles démarches.

Dans un premier temps, l'insécurité foncière de certains planteurs est une limite à leur potentiel d'investissement. Ainsi, pour s'engager dans une démarche à long terme telle que le respect d'un cahier des charges IG, les producteurs doivent être à l'abri de l'incertitude quant à la réelle propriété sur leurs terres. Or, d'une part, les terres agricoles camerounaises – à l'instar d'autres terres en Afrique Centrale – font l'objet d'une vague d'acquisitions des terres à grande échelle par les institutions publiques et privées étrangères. Cet état de fait crée une indisponibilité des terres en

<sup>39</sup> Café - Cacao: le Cameroun fait monter la fève | Jeuneafrique.com.

particulier à l'ouest du pays. D'autre part, on note une contradiction entre: le droit coutumier qui prévoit qu'on est propriétaire d'une terre dès lors qu'on l'occupe et le droit positif qui stipule que l'Etat est propriétaire de toutes les terres et délivre «des titres fonciers» à des opérateurs exploitant sa terre<sup>40</sup> ce qui les place en situation d'illusion de propriété et fait d'eux de véritables «locataire de la terre». Par ailleurs, même pour les détenteurs de «titres fonciers»<sup>41</sup>, les terrains ne sont pas toujours accessibles à leurs ayants droits notamment lorsque ces derniers sont nombreux. Bien souvent, la succession n'est pas clairement organisée par ce détenteur, les autres aînés vivants reprenant à leur charge la répartition de la terre.

Dans un deuxième temps, à considérer que l'IG soit locale, il convient de rappeler qu'une bonne partie des producteurs de cacao travaillent isolés et n'appartiennent à aucune organisation, notamment faute d'incitation d'intégrer une organisation paysanne.

On retient de la mission de terrain la faible organisation de la commercialisation locale du cacao caractérisée par la faiblesse des organisations de producteurs, la multiplicité et diversité des intermédiaires qui achètent bord-champ, et le manque d'actions collectives à caractère économique. La création récente par l'ANPCC de comités de commercialisation ne permet pas encore d'en évaluer les impacts.

L'entrée en vigueur d'une loi communautaire destinée obliger les producteurs à intégrer des coopératives est source d'espoir. Cependant, cette loi très récente est entrée en vigueur le 15 mai 2013; ses bénéfices et surtout son effectivité sont encore difficile à évaluer. Il reste un doute sur la capacité des planteurs à s'organiser collectivement. Quand bien même cette loi viendrait à s'imposer dans le paysage cacaoyer camerounais, les coopératives nouvellement créées restent exposées aux difficultés touchant les OP du point de vue du financement de leurs activités.

### 5.1.2 Les aspects techniques et financiers

Une des plus grandes faiblesses du monde paysan au Cameroun est l'absence de professionnels en charge de la gestion des coopératives. Les agriculteurs enquêtés déplorent généralement un manque de cadres capables de gérer selon les règles les OPA. Il ne s'agirait pas encore d'un enseignement dispensé par les universités. Or, l'IG requiert un animateur local en mesure de former et sensibiliser les producteurs aux problématiques de l'IG et coordonner les acteurs de la zone autour du contenu technique du cahier des charges.

Certes, des centres de formation rurale sont créés et un pas vers une plus grande professionnalisation des planteurs est fait. A Nkondjock, depuis 2008, le centre de formation rurale forme les jeunes qui ont entre 18 ans et 35 ans. L'unique condition est d'avoir son CEP (examen du CM2). La formation dure deux ans. Aujourd'hui, les OP n'ont de main d'œuvre que les membres de l'OP. Mais ces jeunes n'ont pas l'ambition de devenir une main d'œuvre mais plutôt d'en employer. La formation porte sur l'agriculture, l'élevage et tout ce qui les accompagne comme l'économie. Les centres insistent sur les connaissances livresques, le savoir-être, le savoir-faire. La formation se passe en alternance: 2 semaines chez les producteurs; 2 semaines de théorie. Par la suite, le centre les accompagne à s'installer avec un appui financier qui vient du programme AFOP (Formation Professionnelle dans les secteurs de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche) dédié à la rénovation de la formation professionnelle agricole. Toutefois, ce programme doit durer jusqu'en 2016. Qu'advient-il lorsque ce financement n'existera plus? Autre limite constatée: ces centres de formation n'ont pas encore de formation en marketing afin d'accompagner ces jeunes à élaborer des projets et à fonctionner sur les marchés.

---

<sup>40</sup> La délivrance de titre foncier est par ailleurs très longue.

<sup>41</sup> Il convient de noter que la procédure pour avoir le titre foncier est très longue, on annonce 6 mois/un an mais en fait c'est 5 ans.

Il reste toutefois le risque de disparités entre les faîtières des OP et donc entre les planteurs, y compris ceux situés dans un même territoire de production, en fonction de la capacité des dirigeants des nouvelles coopératives à investir dans la professionnalisation de leurs membres. A titre d'exemple, la Confédération Nationale des producteurs de cacao du Cameroun, une faîtière qui encadre les planteurs des régions du littoral, du centre, du sud et de l'est fait partie des organisations de producteurs ayant atteint un certain succès à la suite de la libéralisation. L'accent est mis sur la professionnalisation des planteurs qui sont formés à gérer leur exploitation de manière plus rationnelle. Les leaders apprennent à conduire un GIC, une union ou une fédération. L'accent est mis sur la mise en place d'une comptabilité moderne qui va donner une meilleure lisibilité des organisations membres de la CONAPROCAM.

Ce manque de compétences va probablement dans le sens de l'IG nationale d'abord; il sera d'autant plus compliqué pour les producteurs de faire des stratégies locales l'hypothèse de la coexistence IG nationale et IG locales étant mise en mal et en pratique peu réaliste par rapport aux moyens humains, financiers et aux priorités des OP.

Auparavant fournis quasi gratuitement en intrants phytosanitaires, les planteurs doivent maintenant épargner pour les intrants de la campagne suivante ou solliciter des crédits auprès des Mutuelles d'épargne et de crédit qui se sont largement développées depuis les réformes des années 90. Les prix des intrants ont fortement augmenté. Il en résulte un abandon parfois total des itinéraires techniques recommandés. Dans certaines zones, on a assisté à l'abandon du cacaoyer au profit d'autres productions. Les planteurs reportent qu'ils n'ont même pas de quoi collecter leur produit pour le regrouper. La priorité n'est donc pas à avoir les moyens de vendre le cacao plus cher grâce à l'investissement dans une IG, elle est à avoir les moyens de vendre son cacao.

A noter que la micro-finance ne peut donner que des sommes limitées aux planteurs avec des taux astronomiques (3%/mois). Pour aller vers l'IG locale, il faudrait augmenter la capacité financière des producteurs, ils n'ont pas de gage sauf leur titre foncier – quand ils l'ont – pour un bien immobilier situé dans un village et ne valant pas grand-chose aux yeux du banquier. Ainsi, on note une certaine frilosité des banques à financer la commercialisation du cacao par les planteurs du fait de l'absence d'une garantie solide fournies par ces derniers. Les planteurs restent dans l'attente de la création d'une banque agricole.

Dernièrement, le CICC s'est lancé dans la mise en place d'un fond de garantie pour financer certaines initiatives. Il garantit 10 millions de FCFA (50%), la banque prend son risque pour 6 millions et le planteur apporte 4 millions de FCFA (20%). Le CICC est sûr d'être remboursé à la source par les taxes prélevées à l'acheteur. Cependant, l'analyse des comptes d'exploitations montrent les difficultés qu'il y a néanmoins pour le planteur à apporter son capital de 4 million (source: ACEFA, 2012). Si ce fond de garantie se présente comme un moyen pour les producteurs d'investir dans la démarche, il y aura donc des «parents pauvres» d'un tel système, constitués par la majorité des producteurs ne pouvant raisonnablement investir dans l'IG.

Cette capacité à investir est pour l'heure tributaire des bailleurs de fonds et organisations de la société civile. On en veut pour preuve que l'essai de qualification sur le cacao de Nkondjock a permis la rédaction d'un code de bonne conduite grâce au concours d'AFDI Bourgogne Franche-Comté et du chocolatier français «Le Criollo». Cette initiative n'a pas pu perdurer au-delà du projet financé.

Bien qu'il existe une politique d'autofinancement de la filière fondée sur des redevances à l'exportation redistribuées aux producteurs sous forme de services et de projets, du fait de l'extrême



modicité de ses moyens, le CICC fait appel à des organismes et bailleurs de fonds pour financer ses activités non institutionnelles, comme par exemple l'appui aux producteurs et à leurs organisations<sup>42</sup>.

Pour accroître l'efficacité des filières cacao et café, le Fonds de développement des filières cacao et café (FODECC) a été créé en mars 2006 par le **décret présidentiel n° 2006/085 du 9 mars 2006 portant organisation et fonctionnement du Fonds de Développement des Filières Cacao et Café**. Le FODECC est un établissement public administratif ayant pour objet le financement:

- A l'appui et à la relance des filières cacao et café.
- Au soutien à la recherche appliquée sur ces produits et à l'amélioration de leur qualité.
- A l'appui aux programmes de formation et d'information des opérateurs des filières cacao et café.
- A la promotion de la transformation et de la consommation locales du cacao et du café.

Le FODECC ne finance que les programmes et/ou projets soumis par ses ordonnateurs à savoir le Ministère de l'Agriculture, le Ministère du Commerce et le Ministère de la Recherche Scientifique. Leur collaboration avec le FODECC a généré sept projets en cours d'exécution. Ainsi les organisations professionnelles et autres acteurs privés de la filière cacao ne sauraient voir leurs projets de développement - d'IG par exemple - financés par le FODECC.

### 5.1.3 La qualification du produit

Le processus de qualification consiste à définir les règles d'usage du cacao à respecter pour commercialiser son cacao sous la dénomination géographique. Il convient de noter que l'Accord de Bangui ne prévoit pas encore une obligation de rédiger un cahier des charges. Cette obligation découle seulement d'un document élaboré dans le cadre du projet d'appui à la mise en place des IG en région OAPI (OAPI, CIRAD, AFD, Guide du demandeur, 2011).

Les obstacles qui apparaissent à ce niveau sont liés à l'affirmation du lien au terroir et à la capacité pour les producteurs à parvenir à une vision commune consignée dans un cahier des charges.

#### ***Aspects institutionnels de la qualification du lien au terroir***

Si l'Accord de Bangui n'exige pas encore d'associer la demande de protection d'une dénomination à la rédaction d'un cahier des charges, il prévoit en revanche l'obligation de signaler *la qualité, réputation ou autre caractéristique des produits pour lesquels l'indication est utilisée* (article 7-e de l'Annexe VI de l'Accord).

Il s'agit de transformer des particularités intuitives en irréductibles spécificités. L'enjeu est de justifier une différence qui fonde une réputation, entre le cacao du Cameroun et le cacao des autres pays producteurs de cacao. Les allégations des chocolatiers décrites en partie 1 sont une bonne indication de la spécificité du cacao camerounais. Une contribution substantielle de la recherche scientifique serait toutefois nécessaire pour pouvoir en faire une démonstration scientifique.

La qualification des terroirs de cacao qui émergent en termes de réputation (Nkondjock, Nyanon) est également une nécessité. Ce travail scientifique pourra se faire dans une approche comparative consistant à caractériser les cacaos des différentes zones de production par rapport à des critères discriminants, par exemple la nature des sols (étude pédologique) ou le climat.

Fort heureusement, il existe au Cameroun des institutions dotées de capacités matérielles pour caractériser les produits. L'Institut de Recherche Agronomique pour le développement, l'HYDRAC et

---

<sup>42</sup> Un prélèvement de FCFA 29 000/tonne est effectué au niveau des exportations de cacao et de cafés, réparti de la manière suivante: Fonds de Développement des Filières Cacao Café (FODECC): FCFA 15 000; ONCC: FCFA 8 000 pour le contrôle de qualité; CICC: FCFA 4 000; Le reste (2000) sert à financer la participation aux organisations internationales.

CERTISPEC (deux sociétés de contrôle agréées) ont par exemple les appareils pour caractériser les sols. Les parties prenantes peuvent aussi tirer profit de la collaboration avec le CIRAD.

Le guide du demandeur en IG prévoit que la demande devra contenir la délimitation de l'aire géographique de production.

Le principal obstacle qu'on relève provient du financement de ces activités.

La caractérisation du cacao national pourra être supportée par une institution parapublique telle que l'ONCC, mais il est en revanche peu probable que les OP aient la capacité d'investir dans ce projet.

Un Arrêté N° 188/CAB/PM du 20 décembre 2010 porte sur la création du Comité National de Coordination des Indications Géographiques (CNCIG) au Cameroun. Une décision N°0226/CAB/MINADER du 6 septembre 2011 porte sur la constatation de la composition du Comité de Coordination des Indications Géographiques du Cameroun<sup>43</sup>. La mission que se donne le CNIG au Cameroun est **d'accompagner la promotion des produits sur les marchés ciblés** à l'instar de l'Institut de l'Origine et de la Qualité français (INAO), de faire des IG un programme national. Cependant, d'après un membre du Secrétariat Technique du Comité IG au Cameroun, il est souhaitable que l'OAPI réfléchisse sur un mécanisme de financement permettant aux «Points Focaux» (qui sont les relais de l'OAPI dans les états membres) de disposer des financements pour la réalisation des activités spécifiques liées aux IG. Il est souhaitable que les ministres en charge de l'agriculture soient membres du Conseil d'Administration de l'OAPI pour une meilleure prise en charge de la démarche IG à l'OAPI.

#### **Aspects techniques du lien entre qualité et terroir pour le cacao**

Le cacao a une dimension qualitative liée à la fois à son contexte pédoclimatique et aux savoir-faire des planteurs et des acteurs en aval de la culture.

Au Cameroun, ces aspects de qualité sont abordés sous l'angle des pratiques agricoles. Les bonnes pratiques en matière de cacao sont diffusées auprès des planteurs dans le cadre de formations sur le terrain dispensées par des conseillers agricoles envoyés en zone de production par les confédérations. Il s'agit de l'utilisation raisonnée des pesticides, insecticides et engrais. Les bonnes pratiques nuisent moins à l'environnement et au verger. Deux pratiques émergent: la préservation de l'humus du sol et la taille de la plante, pour réduire l'humidité. Le niveau d'humidité est crucial, car une forte humidité est favorable à la pourriture brune qui attaque la plante et diminue fortement le rendement.

En aval de la récolte, les savoir-faire cruciaux pour la qualité sont les suivants:

- Tri des cabosses.
- Fermentation. C'est l'étape la plus importante. Le cacao doit être bien séché, au soleil ou dans des fours bien entretenus. C'est à cette étape que se forme l'arôme du chocolat. Or, certaines zones de production sont défavorisées à ce niveau. Par exemple, dans le bassin de production du sud-ouest qui est une des régions les plus pluvieuses au monde, l'opération de séchage est un parcours du combattant pour un producteur dénué de moyens pour investir dans des fours. A une époque, l'Etat avait mis en place des fours à bois. Depuis la libéralisation, les fours ont vieilli surtout dans cette zone où ils sont beaucoup utilisés. Il semblerait que le mieux serait d'avoir des fours samoas

<sup>43</sup> Ce dernier comporte un représentant du MINADER, du MINCOM, du Ministère de la Forêts et de la Faune, du Ministère de l'Elevage, des Pêches et des Industries Animales, du Ministère de l'Administration Territoriale et de la Décentralisation, du Ministère en charge de la Propriété Intellectuelle, du Ministère des Petites et Moyennes Entreprises, de l'Economie Sociale et de l'Artisanat, du Ministère de l'Economie, de la Planification et de l'Aménagement du territoire, du Ministère des finances, de l'Agence des Normes et de la Qualité, de la Chambre d'Agriculture, d'Elevage, des Pêches et des Forêts, de la Chambre de Commerce de l'Industrie, des Mines et de l'Artisanat.

qui coûtent malheureusement très cher. Pour les autres régions où le séchage au soleil est possible, certains planteurs ont pratiqué le séchage sur du goudron qui favorise l'apparition des HAP. Les substances dégagées par les voitures sont un risque supplémentaire. Certains cacaos ont été brûlés par le Ministère du Commerce. Cette opération a sensibilisé les producteurs au fait que cette pratique est très risquée.

- **Stockage:** après la fermentation et le séchage, le cacao doit être conservé dans des sacs exempts de produits chimiques et dans un endroit sec. En l'absence de moyens, certains producteurs ont pris l'habitude de sécher leur cacao dans des cuisines où les odeurs imprègnent les fèves.

L'adoption de ces bonnes pratiques est conditionnée à des investissements conséquents. Ce besoin en subventions porte sur: l'approvisionnement en bâches, en séchoirs pour la saison des pluies, en balances, en humidimètres et en emballages appropriés. Un travail sur la mise en place d'un cahier des charges d'une IG, qu'elle soit nationale, locale ou que les deux IG coexistent (niveaux national et local), passe par la considération de tous ces aspects techniques, l'identification des points-clefs qui fondent des caractéristiques spécifiques à la région délimitée (le pays pour l'IG nationale, la localité pour les IG locales), et l'intégration des facteurs techniques de l'apparition de ces caractéristiques dans les cahiers des charges soit de l'IG nationale, soit des IG locales.

### ***Ecrire un cahier des charges***

Le guide du demandeur de l'OAPI (cité ci-dessus) prévoit au titre du cahier des charges, que la demande décrive la méthode d'obtention du produit. La qualification du produit constitue une dimension importante de la démarche IG et différente des certifications privées. En effet, le cahier des charges IG constitue une norme volontaire que les acteurs doivent respecter pour être en droit d'utiliser ensuite le nom géographique protégé comme IG.

**Pour une IG nationale**, le respect de l'itinéraire technique de production qui tient compte des caractéristiques spécifiques liées à l'origine géographique constitue la méthode d'obtention du produit.

Pour le moment, cette qualification du produit n'est pas encore faite. Il n'existe pas encore un itinéraire technique pour le cacao du Cameroun qui soit un document unifié établi au niveau national. Certes, les décrets nationaux notamment le décret 97/130 sur le conditionnement et la commercialisation du cacao (21 mars 1997) a vocation à désigner les cacaos pouvant être commercialisés; toutefois, il ne contient aucune prescription pour le planteur. Ce n'est donc pas l'itinéraire technique de production qui définit les bonnes pratiques agricoles ou des valeurs de composition physico-chimique. Il en résulte une hétérogénéité des pratiques entre les producteurs.

**Pour les IG locales** telles qu'elles sont envisagées dans les zones étudiées, la situation est engagée de manière différente. Un cahier des charges embryonnaire, sous la forme d'un code de bonne conduite, existe pour le cacao de Nkondjock. Ce document de référence a été mis au point dans le cadre d'un projet soutenu par l'AFDI de Bourgogne Franche-Comté. L'enquête a révélé que ce cahier des charges embryonnaire n'a été appliqué pour l'instant que par un seul planteur de la zone. On voit ici que l'obstacle à la démarche autour de la mise en place d'une IG locale se heurte à la difficulté de la mobilisation collective autour de l'IG.

Par ailleurs, l'analyse de ce code de bonne conduite révèle qu'il a vocation plus largement à prouver la qualité du cacao en imposant des bonnes pratiques dans la production du cacao (taille, veille sanitaire, récolte, écabossage, fermentation, séchage, stockage). Il manque une analyse des caractéristiques spécifiques de la qualité dans la petite localité de Nkondjock par rapport au cacao du Cameroun en général.

D'après les acteurs qui mettent en œuvre les certifications privées sur le terrain, le frein à ce type de démarche en milieu rural est l'impatience des producteurs qui veulent des retours financiers immédiats. En fait, les démarches de certification demandent un investissement et le retour sur cet

investissements apparaît après 2-3 ans seulement, quand la maîtrise qualitative commence à produire ses effets, et pour autant que l'acheteur accepte de payer plus.

#### 5.1.4 La promotion du produit

Il y a de bonnes dispositions de l'Etat pour mettre en place une IG sur le cacao du Cameroun. Notamment, ce projet est contenu dans le document «Stratégie de développement de la filière cacao 2011-2015». Même si l'IG va effectivement dans le sens d'une stratégie marketing pour le cacao du Cameroun, l'enregistrement d'une IG seule ne suffit pas à l'imposer. La dimension offensive d'une IG passe par la publicité pour informer les acheteurs, voire les consommateurs. Or cette démarche se heurte à une série d'obstacles.

Tout d'abord, la valorisation par une IG porte sur le cacao en tant que matière première. Ainsi, l'existence d'un logo sur les IG dans les pays de l'OAPI n'apporte pas beaucoup à l'enregistrement du cacao. Concrètement, ce logo sera disposé sur les sacs à l'exportation. Sur ce marché des matières premières, seule une relation stable avec un chocolatier est porteuse d'une rémunération qui puisse récompenser les efforts qualitatifs consentis par les planteurs. Cette relation sera d'autant plus porteuse de succès que le cahier des charges sera élaboré sur les bases qualitatives qui répondent aux besoins des acheteurs. La qualité obtenue devra coïncider avec la qualité demandée. D'autres éléments interviennent également, comme d'assurer un approvisionnement suffisant.

Une autre piste de valorisation des efforts consentis pour le respect du cahier des charges d'une IG est de transformer localement le cacao en chocolat, et de rapprocher ce dernier de son consommateur final. La transformation locale reste très faible au Cameroun et fait l'objet d'un monopole par trois à quatre transformateurs: Chococam, FANPAM, Aiguebelle, et SIC CACAOS. Ce dernier est spécialisé dans la transformation primaire du cacao en tourte ou en beurre pour sa maison mère Barry Callebaut et les confiseries locales. Intégrer ces derniers à la démarche IG est un défi important. Non seulement, le marché des confiseries locales n'est pas un marché de haut de gamme mais en plus, si le cacao du Cameroun vient à devenir plus cher, il est clair que les transformateurs locaux vont avoir des problèmes d'approvisionnement et qu'ils vont devoir payer plus cher le produit.

L'établissement de partenariats a déjà été essayé avec le cacao du Cameroun:

- Le chocolatier Le Criollo et l'entreprise Valrhona ont fait une expérience, qui a été interrompue suite à l'envoi d'un lot de mauvaise qualité.
- Chococam commercialise ses barres de chocolat sous la marque «Mambo» et sa poudre de cacao sous la marque «Matinal». Toutes deux sont désormais très connues dans la sous-région (Congo, Gabon, Nigéria) sans que l'origine géographique ne se présente comme un atout à mettre en avant.
- Le groupe Barry Callebaut a présenté ses deux nouvelles dénominations de chocolat: le «chocolat noir Java» et le «chocolat au lait Cameroun». Ces deux dénominations viennent élargir la gamme «Terra cocoa» du groupe, qui procède d'un cacao de grande qualité, produit suivant un itinéraire technique et une méthode de fermentation suivi en pays d'origine par le groupe<sup>44</sup>.
- L'AGEU basée à Paris est chargée du suivi de toutes les activités d'import-export des fèves et produits dérivés de cacao-café ainsi que de la promotion de l'origine Cameroun en Europe.

On peut se demander quelle articulation existera entre ces initiatives et les démarches d'IG «cacao du Cameroun». Dans la perspective de cette stratégie de transformation au Cameroun, les démarches d'IG locales supposent une importante promotion des terroirs spécifiques. En effet, les

<sup>44</sup> ONCC, *Un chocolat 100% Cameroun*, 2013. <http://www.oncc.cm/index.php/actualite/un-chocolat-100-origine-cameroun>.

consommateurs finaux ne connaissent pas «Nyanon» ou Nkondjock. Des investissements en promotion sur les marchés d'exportation sont nécessaires, et la question se pose si la dynamique collective de l'ensemble de la filière (ou des filières pour les IG locales) est suffisante pour dégager des moyens humains et financiers suffisants pour la mise en œuvre de telles stratégies avec succès.

Il est à noter qu'Agence Europe (AGEU) basée à Paris est chargée du suivi de toutes les activités d'import-export des fèves et produits dérivés de cacao-café ainsi que de la promotion de l'origine Cameroun en Europe.

## 5.2 Obstacles à la mise en place d'une IG défensive pour le cacao du Cameroun

La section précédente a mis en évidence les frais et obstacles directs à la mise en place d'une IG pour les producteurs. En complément, les obstacles qui questionnent l'environnement institutionnel des IG doivent être étudiés, afin d'évaluer la solidité de la dimension défensive de l'IG sur le cacao au Cameroun.

Cette dimension défensive renvoie au cadre juridique existant (5.2.1), aux mécanismes de contrôle sur le produit (5.2.2) et aux moyens dévolus à la surveillance du marché (5.2.3).

### 5.2.1 Le cadre juridique

Les limites juridiques sont largement liées aux difficultés dans le montage du dossier IG sur une filière majeure comme celle du cacao du Cameroun.

Une première difficulté est que la coexistence entre les IG nationales et locales n'est pas réglée dans le droit des IG tel que défini par l'OAPI. La démarche dans laquelle tous les cacaos devraient d'abord être enregistrés en tant qu'IG «Cacao du Cameroun» avant d'aller vers une différenciation plus locale n'est pas prévue, ce qui serait une des manières d'envisager cette coexistence.

Pour pallier cette lacune au niveau des dispositions actuelles de l'OAPI et régler la situation de coexistence entre IG nationale et IG locales dans le cas du Cameroun, les autorités nationales de la propriété intellectuelle ont édicté une prescription selon laquelle les IG locales devraient procéder à l'enregistrement des dénominations géographiques des terroirs qui font l'objet de démarche d'IG locales en tant que marques collectives de certification. Cette solution présente les lacunes bien identifiées de la protection des origines géographiques par le biais du droit des marques. D'une part, le principe «premier arrivé, premier servi» empêche les producteurs de rechercher l'enregistrement d'un nom géographique si une autre partie a déjà enregistré ce même nom de bonne foi. Dans ce cas, les producteurs ont seulement deux options: ils peuvent engager des poursuites pour obtenir l'annulation de la marque enregistrée au motif que celle-ci n'est pas distinctive ou est trompeuse; ils peuvent aussi entrer en négociation avec le propriétaire de la marque pour acheter cette dernière. Ces deux actions peuvent se révéler onéreuses. D'autre part, dans la plupart des pays, les marques sont protégées non seulement parce qu'elles sont enregistrées mais aussi parce qu'elles sont utilisées. Les marques collectives assurent la protection des noms géographiques sur la base d'une initiative privée. Dans les pays ayant opté pour une protection par le droit des marques, les producteurs IG doivent prêter attention à l'étendue de la protection. Généralement, l'enregistrement d'un nom géographique par le biais de la marque n'empêche pas nécessairement une tierce partie de l'utiliser dans sa version traduite ou en utilisant le même nom accompagné d'une mention délocalisante (avec des termes tels que style, genre, type) employée dans une autre langue ou encore légèrement déformée par des termes délocalisants tels que «genre», «type», «façon», «imitation». La protection fondée sur le droit des marques requiert d'importantes ressources financières, majoritairement en lien avec les frais d'enregistrement. Cette formalité d'enregistrement doit être renouvelée périodiquement (généralement tous les dix ans). Finalement,

comme il s'agit d'un mécanisme privé, les coûts liés à son application sont entièrement couverts par ses propriétaires. Pour chaque cas de violation présumée de leurs droits, les propriétaires doivent prouver la confusion du consommateur. Les coûts liés au procès ou, en amont, au contrôle de conformité aux normes définies sont entièrement assumés par les propriétaires (Bagal et Vittori, 2011).

## 5.2.2 Les mécanismes de contrôle du produit

### 5.2.2.1 Capacité d'infrastructures de garantie de la traçabilité et de contrôle alimentaire des pays ACP

D'après l'article 15.4 de l'Annexe VI de l'Accord de Bangui, «le contrôle de la qualité des produits mis en vente ou exploités sous une indication géographique enregistrée, ainsi que l'interdiction de l'utilisation de ladite indication géographique sont décidés par voie réglementaire par l'autorité nationale compétente de l'Etat membre concerné».

Pour comprendre les formes de contrôles actuels dans la filière cacaoyère au Cameroun, il faut s'intéresser au dispositif réglementaire en la matière et à la mise en œuvre de ce dispositif dans la pratique. Les dispositions générales du contrôle du cacao ne dépendent pas directement d'une IG quelconque (ni nationale, ni locales). Elles sont les suivantes:

1. Lorsque l'exportateur conditionne son lot, il envoie une **demande de vérification (obligatoire)** à l'ONCC pour que la conformité de son lot avec la qualité exigée à l'exportation soit attestée.
2. L'ONCC **choisit** une société de contrôle sachant que le principe de répartition égale des activités de contrôles doit être respecté entre les différentes sociétés agréées.
3. Un agent de l'ONCC et un agent de la société responsable du contrôle d'un lot donné se donne rendez-vous pour **vérifier l'authenticité** des lots (numéro, identification, sac en bon état – propre à défaut d'être neuf -, le marquage de l'exportateur doit être lisible).
4. La structure **sonde et prélève un échantillon** qui est divisé en deux: l'un sera contrôlé par l'ONCC l'autre par la société. On considère que c'est l'examen contradictoire de ces deux procédures qui donnent des résultats fiables.
5. **La comparaison:**
  - Soit les résultats sont identiques et conformes aux normes: l'exportateur se voit délivrer un bulletin de vérification qu'il doit présenter à la douane après l'avoir récupéré l'ONCC. (nb: le bulletin ne comporte pas de tampon donc il peut être biaisé...). Le bulletin de vérification est valable 20 jours.
  - L'exportateur engage alors ces démarches au niveau de la douane et prévient l'ONCC qu'il va «empoter ces lots» tel jour dans tel magasin. Il y a alors une dernière descente de l'ONCC sur le terrain pour vérifier que les lots empotés sont bien ceux qui ont été jugés conformes la qualité.
  - Soit les résultats sont non-identiques. Dans ce cas les résultats de l'ONCC priment. Si un lot a été jugé non conforme, il doit être reconditionné dans les 48h. S'ils ne correspondent toujours pas aux normes, il est sorti et vendu aux enchères aux sociétés locales de transformation.

La législation en vigueur prévoit pour tout lot de produit mis en circulation, la présence d'un bordereau de route indiquant, entre autres, l'origine du produit, les conditions de sa production, son conditionnement. Actuellement, les produits peuvent être tracés jusqu'au niveau de l'organisation professionnelle. Selon la législation actuelle, chaque lot distribué possède une fiche de données,

comportant des informations sur l'origine du produit et les méthodes de production. La réalité montre que même si des fiches de données ont été conçues par l'ONCC pour le cacao, celles-ci sont souvent mal complétées en raison d'un manque de connaissance des principaux acteurs opérant le long de la filière.

Dans la perspective de la mise en place des IG nationale ou locales, ces prescriptions en matière de contrôle seront nécessairement complétées par une batterie de contrôles, analyses et mesures de traçabilité complémentaires. Il faudra y ajouter en effet et entre autres: les informations sur la qualité du produit, le nom du vendeur et de l'acheteur, et toute autre caractéristique spécifique des produits, pays et/ou zone de production.

### **5.2.2.2 Degré de cohérence des contrôles par rapport aux exigences des marchés (intermédiaires et finaux)**

Il existe de bons textes mais ces derniers ne sont pas appliqués. Les textes réglementaires sur le cacao sont divisés en deux:

- Le conditionnement: le produit est encore entre les mains du planteur, aucune mesure de coercition n'est prévue pour celui-ci. Or le code pénal camerounais prévoit en son article 226 «est condamné celui qui enfreint les règles de conditionnement des produits destinés à l'exportation entre FCFA 50 000 et 4 millions de FCFA».
- La commercialisation: en vertu des lois en vigueur, c'est à ce niveau qu'on saisit le cacao. Par conséquent c'est l'acteur final, à savoir l'acheteur, qui est sanctionné en aval pour le non-respect en amont des normes de conditionnement par le producteur.

Il y a donc une certaine incohérence entre la loi qui sanctionne le producteur pour le défaut de conditionnement alors qu'en pratique, en vertu du système de contrôle phytosanitaire qui prévaut dans la filière cacao, les décrets, c'est l'acheteur de cacao qui supporte les risques si le cacao est mal conditionné.

- Compétences de contrôles. Certains interlocuteurs ont mis en cause les compétences techniques inégales des sept ou huit sociétés de contrôle agréées. Selon eux, la répartition du travail entre ces sociétés résulte d'une volonté politique de répartir le contrôle équitablement entre des sociétés de contrôles locales et des sociétés de contrôle internationales. Le résultat est une disparité des compétences ou de moyens notamment pour les sociétés locales. Par exemple, selon la norme de coupe de la fève, un échantillon de cacao doit être vérifié trois fois. Or certaines sociétés ont à peine trois agents. D'autres sociétés en revanche emploient jusqu'à soixante personnes.
- Assermentation des contrôleurs: le contrôle à l'exportation est obligatoire et l'ONCC remplit cette fonction régalienne: l'ONCC demande une analyse à une des sociétés privées de contrôle. L'ONCC va prélever au port ce qu'on appelle «l'échantillonnage moyen» (30% du lot, environ 2 kg). Une partie est envoyée à l'ONCC, l'autre va à la société de contrôle. Or, alors que les laborantins en charge du contrôle physique à l'ONCC doivent être assermentés (prêter serment au tribunal parce qu'ils agissent en lieu et place de l'Etat et que seul le Procureur et la loi peuvent intervenir en cas de litiges), peu de contrôleurs dans les sociétés de contrôles sont assermentés. Ainsi, la plupart d'entre ces contrôleurs des sociétés agréées travaillent sans être formellement «responsabilisés» quant à la mission d'intérêt général dont ils ont la charge. L'ONCC qui a le dernier mot dans le cadre du contrôle contradictoire et qui autorise l'exportateur à exporter son produit en cas de non manquement mais qui intervient à la fin de la chaîne – ne recrute que des laborantins assermentés.

Toutefois, la société de contrôle agréée est liée par un cahier des charges régissant les procédés du contrôle qualité. C'est notamment sa capacité à respecter ce cahier des charges qui détermine ces agréments futurs par le Ministère du Commerce. Un agrément est valable deux ans. La société

de contrôle est à risque quand l'écart entre ces résultats et ceux de l'ONCC sont trop grands et de nature complaisante envers un opérateur donné. Sa crédibilité peut être mise à mal aussi si elle déclare une qualité contestée par la suite par un importateur obligeant l'exportateur détenteur des lots à revoir son prix de vente à la baisse. Elle n'a donc en pratique aucun intérêt à négliger ses résultats.

- Théoriquement, au moment de sonder, la société de contrôle doit avoir un échantillon représentatif. Cette représentativité est-elle réelle en pratique ? Elle reste en tout cas non vérifiée. En effet, le fait pour la société d'être accompagnée par un agent de l'ONCC pour prélever son échantillon n'est pas toujours respecté puisque bien souvent, les agents ONCC ne sont pas là. Dans ce cas la société continue son travail sans supervision.

Pour faire face aux nouvelles exigences sanitaires et phytosanitaires sur les marchés d'exportation, les autorités publiques procèdent à une mise à niveau notamment des institutions de contrôle. Ainsi, un nouveau dispositif de contrôle qualité bord-champs a été mis en place par l'ONCC. Trois agences ONCC sont basées respectivement à Bafoussam, à Kumba et à Yaoundé. Par ailleurs, cinq postes de contrôle qualité (Abong-Mbang, Bafia, Ebolowa, Manfé et Nkongsamba) ont été mis en place. De cette manière, les analyses physiques (taux d'humidité, détection de l'odeur de fumée) sont réalisées bords-champs. Les vérificateurs (planteurs chargés du contrôle) des OP sont également formés afin de faciliter la transparence des échanges pour les producteurs.

### 5.2.3 La surveillance des marchés

#### 5.2.3.1 La surveillance nationale des marchés

La répression des fraudes au Cameroun est régie par la loi régissant l'activité commerciale au Cameroun. Aujourd'hui, le Cameroun a promulgué une loi cadre qui porte protection des consommateurs au Cameroun (loi 2011/012 du 6 mai 2011), dont les décrets d'application sont en cours d'adoption. Elle comporte notamment des éléments sur les recours et le règlement des différends. Il existe aussi une norme obligatoire d'étiquetage (texte datant de l'an 2000).

Avant cette nouvelle loi sur la protection des consommateurs, il existait un organisme de veille qui s'occupait de la surveillance des marchés surtout du point de vue des prix, de la qualité (sorte de service après-vente), du poids et des mesures. Cet organisme était la Brigade Nationale des contrôles qui a aussi des services décentralisés sur tout le territoire national. La Brigade avait pour mission de réprimer toutes les formes de fraude. Depuis 2012, un Département de la métrologie, de la qualité et des prix a été créé. Au sein de la direction de la métrologie, on fait une vérification «primaire», le produit neuf est vérifié par le MINCOM avant d'être mis sur le marché; la vérification périodique se fait par une campagne annuelle de vérification. La brigade est devenue une direction à part entière au sein de ce département.

Cette réforme devrait permettre d'augmenter les moyens de la nouvelle direction. Une des limites identifiées est qu'elle ne dispose pas de laboratoires, mais un partenariat existe avec le Centre Pasteur. En cas de litige, le produit peut être analysé à cet endroit aux frais de l'opérateur accusé. Il y a aussi d'autres problèmes de moyens notamment humains. Il reste en effet difficile de déployer concrètement les agents sur le terrain (frais de déplacement, logistique, etc.).

#### 5.2.3.2 La protection internationale des IG

Il n'existe pas encore de réelle coopération sur la répression des fraudes au niveau régional, entre les pays de l'OAPI. L'efficacité de la protection des noms géographiques enregistrés en tant qu'IG reste conditionnée par l'existence de moyens efficaces dans chaque pays membre.

Dans l'Union Européenne, si un enregistrement est fait, l'IG «Cacao du Cameroun» pourrait être protégée selon les dispositions du **Règlement 1151/2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**. Ce règlement prévoit que les IG enregistrées



sont protégées contre «toute utilisation commerciale directe ou indirecte d'une dénomination enregistrée à l'égard des produits non couverts par l'enregistrement, lorsque ces produits sont comparables à ceux enregistrés sous cette dénomination», «toute usurpation, imitation ou évocation, même si l'origine véritable des produits ou des services est indiquée ou si la dénomination protégée est traduite ou accompagnée d'une expression telle que «genre», «type», «méthode», «façon», «imitation», ou d'une expression similaire, y compris quand ces produits sont utilisés en tant qu'ingrédients»; «toute autre indication fautive ou fallacieuse quant à la provenance, l'origine, la nature ou les qualités essentielles du produit qui figure sur le conditionnement ou l'emballage, sur la publicité ou sur des documents afférents au produit concerné, ainsi que contre l'utilisation pour le conditionnement d'un récipient de nature», toute autre pratique susceptible d'induire le consommateur en erreur quant à la véritable origine du produit (article 13).

Au niveau international, le défi quant à la protection effective sur les marchés d'exportation concerne plus largement l'existence d'un double niveau de protection protégeant les IG autres que les vins et spiritueux contre la simple concurrence déloyale ou le risque de confusion des consommateurs.

## 6 Méthodes potentiellement transférables et systèmes

### 6.1 Analyse et évaluation des méthodes et systèmes potentiellement transférables

#### 6.1.1 La certification

##### 6.1.1.1 La place de la certification dans la filière cacao au Cameroun

Le recours aux pratiques d'achat et de commerce durable tel que la certification est de plus en plus répandu chez les principaux acheteurs de produits de base tels que le cacao. Forte des mouvements éco-responsables et de l'expansion du commerce équitable, cette tendance a commencé il y a environ 40 ans et tend à évoluer vers la standardisation. A titre d'illustration, les Pays-Bas qui importent environ 75% du cacao du Cameroun ont fixé à 2025 la date à laquelle ils n'admettront plus d'importation de cacao non certifié sur leur territoire. La date butoir fixée par les chocolatiers Nidar et Albert Heijn est 2015, 2020 pour l'entreprise Mars tandis que Nestlé et Cadbury ont lancé des programmes de partenariat pour une production durable.

Ainsi, «La certification» se présente comme un moyen de répondre à une demande mondiale de consommation qui tient compte de la protection du consommateur et de l'environnement et du respect d'une certaine éthique sociale.

Si l'on se prête à une analyse comparative, le Cameroun semblait en 2013 accuser un retard sérieux par rapport à ses homologues africains producteurs de cacao. En effet, en 2011 on compte près de 70 000 exploitation de cacao certifiées en CI, 8 000 au Ghana, 2 000 au Nigéria et aucune au Cameroun à l'exception de Konafcoop qui a déjà exporté à ce jour près de 100 tonnes de cacao Fairtrade.

Mais récemment, c'est exactement 808 producteurs camerounais de cacao des régions du centre et de l'ouest qui ont reçu des certificats et des primes à Yaoundé, dans la journée du 6 juin 2013: Société coopérative des producteurs de cacao de Mbangassina – Sud, Société coopérative avec conseil d'administration des producteurs de cacao et de café de Bantoum, Société coopérative des producteurs de cacao, café et éleveurs de Tonga, Société coopérative de producteurs de cacao et café de l'Inoubou, Société coopérative des producteurs d'Akoeman. Cette certification leur a été délivrée par Rainforest Alliance, après 10 mois de formation dispensée par les équipes de la Sic

Cacao, filiale du groupe chocolatier Barry Callebaut. Ceci à l'issue d'un projet global dénommé «Cocoa horizons» dont l'objectif principal est de contribuer à la durabilité de la filière cacao dans les pays producteurs. Deux autres programmes ont été initiés. Il s'agit en premier du Programme partenaire de qualité (Qpp) démarré au Cameroun en 2010, composé de deux axes principaux: formation et actions sociales. Le second, dénommé Programme de fermentation contrôlée, qui permet la réduction de la durée de fermentation et l'obtention de cacao «zéro défaut» par l'utilisation d'un ferment biologique.

Cependant, une enquête réalisée en 2012 dans 7 régions de Côte d'Ivoire auprès de 160 exploitations, 80 certifiées Rainforest Alliance (RA), en moyenne depuis 2 ans, et 80 non-certifiées, montre les limites des démarches de certification sur le cacao. Compte tenu de l'augmentation du travail et de l'effet limité sur les rendements, le gain de revenu des exploitations certifiées dépend de la prime de FCFA 50/kg. Pour la coopérative aussi, le principal intérêt réside dans sa prime de FCFA 50/kg encore que l'exportateur se sert dans cette prime pour recouvrir les prêts consentis. Le «business model» n'est donc pas nécessairement viable. Il ressort de cette enquête qu'en termes de bonnes pratiques dans la production, de rendements et de revenus pour les producteurs, il n'y a pratiquement aucune différence entre les cacaos certifiés et les cacaos non certifiés<sup>45</sup>.

On relève que certaines OP sont découragées d'avance par le coût jugé exorbitant de ces démarches de certification.

A cela, les ONG sur le terrain précise que le premier intérêt de la certification n'est pas d'avoir des marchés sûrs ni des prix garantis mais bien de promouvoir les bonnes pratiques et l'accroissement de la productivité tout en apportant une réponse à une demande du marché. La certification Fairtrade semblant être le seul type de standard à offrir un prix garant.

L'enquête nous permet de conclure que l'encadrement fait aux producteurs en amont sur les bonnes pratiques agricoles permet en aval de réduire les coûts de certification.

#### 6.1.1.2 *Compatibilité des certifications privées avec l'IG*

**Fairtrade** est définie comme une approche alternative au commerce conventionnel, qui vise à améliorer les moyens de subsistance et le bien-être des petits producteurs. Bien que cette norme considère la durabilité environnementale nécessaire pour soutenir la subsistance durable, son accent est principalement mis sur l'équité et sur les moyens avec lesquels construire une subsistance durable, à travers ses prix minimum et prime sociale.

La prime Fairtrade «social» a livré, dans certains cas, des bénéfices en termes de développement. Dans d'autres cas les effets sont moins évidents dans la mesure les coûts engendrés par les exigences de qualité du standard sont égaux ou supérieur aux bénéfices liés au prix premium.

Les primes financières peuvent être seulement une petite partie des avantages résultant pour les agriculteurs de la certification Fairtrade, du moment que l'amélioration des relations avec les acheteurs et l'obtention de contrats à long terme peuvent être plus importants<sup>46</sup>.

Fairtrade exige généralement la création d'une organisation de producteurs démocratique, ce qui peut renforcer le capital social et être un outil d'apprentissage, mais dans certains cas, les organisations de producteurs peuvent être coûteuses et manquer de responsabilité des membres.

Les coûts associés à la certification Fairtrade comprennent: les frais de dossier, frais de certification initiale, les frais de certification de renouvellement et les coûts de mise en œuvre de la norme elle-même. Les coûts dépendent de la taille de l'organisation et de son type, du nombre de produits que


<sup>45</sup> Lemeilleur S., Ruf F., Ngao Y., «Certification du cacao, stratégie à hauts risques», juin 2013, [http://www.inter-reseaux.org/IMG/pdf/Certification\\_du\\_cacao\\_Ruf\\_juin2013.pdf](http://www.inter-reseaux.org/IMG/pdf/Certification_du_cacao_Ruf_juin2013.pdf).

<sup>46</sup> Blackmore E., Keeley J., *Pro-poor Certification*, IIED 2012.

les agriculteurs souhaitent vendre et s'il y a des installations de traitement. Certaines études ont montré que le coût de certification du commerce équitable pour les petits exploitants agricoles est inférieur à d'autres systèmes de certification.

Les principaux coûts associés à la certification Fairtrade sont:

- Les frais de demande.
- Les frais de certification initiale.
- Les frais de certification de renouvellement.
- Les coûts de mise en œuvre de la norme elle-même, par exemple formation des systèmes de contrôle interne.

	Mission	Audit	Prix		OGM	Traçabilité	
			Price Prime	Prix Minimum			
 <b>FairTrade</b>	Soutenir une vie meilleure pour familles agricoles de pays en voie de développement à travers des prix équitables, commerce direct, développement communautaire et la sauvegarde de l'environnement.	Le Contrôle de la chaîne d'approvisionnement se fait par FLO-CERT, l'unité de certification de FLO. FLO-CERT pratique un système de «certification de coopérative» alors que les autres standards sont ciblés sur les «organisations de producteurs» ce qui est plus large. L'audit externe à un coût fixé par année, et est conduit par un auditeur indépendant mandaté par FLO cert.	Le prime Fairtrade, soumise aux règles que sont en commun avec tous les autres produits Fairtrade et qui sont indiquées dans les FT Trade Standards, change selon le différents types de produits semi-transformés.	Le vendeur (i.e. le producteur certifié) et l'acheteur doivent négocier le prix du produit semi-transformé, lequel de tous façons peut pas être inférieur au Prix Minimum Fairtrade. Dans tous les cas, les acheteurs doivent toujours démontrer qu'ils paient un prix qui couvre les coûts de production et de transformation du producteur.	Semences ou plants génétiquement modifiés ne doivent pas être utilisés pour les cultures Fairtrade et pratiques qui évitent la contamination par OGM des stocks de semence doivent être mises en œuvre	Séparation physique des produits issus du Fairtrade de ceux qui ne le sont pas, et l'assurance que les produits sont identifiables en tant que Fairtrade tout au long de la chaîne d'approvisionnement.	
	<b>Produit</b>				<b>Conditions de travail et travail des enfants</b>		
	<b>Produit composé</b>	<b>Description, dispositions et qualité du produit/ Bilan de masse</b>				- Non discrimination. - Interdiction du travail forcé - Enfants de moins de 15 ans ne doivent pas être employés - Liberté d'association et de négociation collective - Conditions de travail sont spécifiés autant que règles pour la sécurité et la santé sur le lieu de travail	
	Les produits composés peuvent être labellisé selon les règles indiquées dans les FT Trade standards	Des restrictions strictes s'appliquent à l'utilisation du bilan de masse groupé (seulement permis pour les opérateurs sur le cacao et la canne à sucre pour une période de temps limitée)					
	<b>Processus de Production</b>						
	<b>Etales productives</b>				<b>Management</b>		
	<b>Cultivation</b>	<b>Récolte</b>	<b>Après-récolte</b>	<b>Stockage et transportation</b>			
	Le cacao est la graine entière fermentée et séchée du cacaoyer (Theobroma cacao). Il n'existe pas de critère supplémentaire.				Le standard ne nécessite pas de système formel interne de gestion de la qualité		
	<b>Environnement</b>						
	<b>Pesticides/Fertilisants</b>	<b>Eau</b>	<b>Déchets</b>	<b>Sol</b>	<b>Biodiversité</b>		
Une formation doit être fournie à les membres sur le thème de la gestion intégrée des nuisibles. Un des objectif du standard c'est de réduire le plus possible les quantités de pesticides utilisées. Quand l'utilisation de pesticides est nécessaire, les membre sont encouragés à utiliser les types de pesticides les moins toxiques, dans la mesure des possibilités économiques et techniques.	La liste des sources d'eau utilisées pour l'irrigation et la transformation des cultures Fairtrade doit être listé. C'est d'ailleurs nécessaire entrer en discussion avec les autorités dans le case ou le ressources en au s'appauvrissent ou sont dans un état critique ou subissent une pression excessive	Il faut garantir que les membres ne conservent pas de déchets dangereux sur leurs exploitations	Les terres qui risquent l'érosion ou les terres qui en sont déjà victimes d'érosion ai sein des champs où sont cultivées les cultures Fairtrade des membres doivent être identifiées, et une formation sur les pratiques qui réduisent ou préviennent l'érosion doit être fournie aux membres de l'organisation où à été identifié de la terre érodée ou un risque d'érosion	Les impacts négatifs sur les aires protégées doivent être évités. Un rapport sur les activités menées pour protéger et améliorer la biodiversité doit être rédigé. Des zones tampons sont nécessaires autour des plans d'eau et des zones d'alimentation des bassins hydrologiques, ou les pesticides et autres produits chimiques/dangereux ne doivent pas être appliqués.			

**Rainforest Alliance** est orientée vers une gestion globale de l'exploitation durable. Elle est plus forte sur les questions environnementales que Utz Certified. Elle a mis l'accent sur les grands producteurs et les successions, bien que cela soit en train de changer.

Les agriculteurs peuvent recevoir une prime pour la production de café certifiée Rainforest Alliance, parce qu'il est associé à une meilleure qualité, mais ce n'est pas une garantie apportée par les détenteurs de cette norme.

Bien que relativement rapide à mettre en œuvre, les coûts associés à la certification sont élevés et peu adaptés à la production à petite échelle. La certification Rainforest Alliance peut apporter des avantages environnementaux, tels que la conservation des ressources naturelles et une réduction de l'utilisation des pesticides.

<b>RAINFOREST ALLIANCE</b>	<b>Mission</b>	<b>Audit</b>	<b>Prix</b>		<b>OGM</b>	<b>Traçabilité</b>	
			<b>Price Prime</b>	<b>Prix Minimum</b>			
	Intégrer la conservation de la diversité biologique, le développement de la communauté, les droits des travailleurs avec des pratiques agricoles qui assurent la Gestion durable de la ferme.	L'audit externe chez Rainforest est conduit par des auditeurs qui peuvent également assurer un mandat d'assistance technique auprès des producteurs. Le cycle de certification est de 3 ans avec un audit annuel de surveillance et si nécessaire, des audits d'investigation. Les coûts de l'auditing sont déterminés par le marché.	Le standard Rainforest Alliance préconise le paiement d'une prime aux paysans. Cependant, aucun taux n'est fixé par la norme, Rainforest Alliance n'interférant pas dans les négociations des prix entre les agriculteurs et les acheteurs.		Pas mentionné	Obligation de prendre des mesures pour éviter l'introduction, la culture ou la transformation des cultures transgéniques. Il est demandé d'isoler les cultures de matériaux transgéniques à proximité.	Rainforest Alliance exige comme FLO, un système de ségrégation totale, du producteur aux industriels
	<b>Produit</b>					<b>Conditions de travail et travail des enfants</b>	
	<b>Produit composé</b>	<b>Description, dispositions et qualité du produit/ Bilan de masse</b>					
	Le produit final doit contenir un pourcentage minimum de 30% de cacao certifié (dry weight end-product) afin de obtenir le label.	Pas de disposition spécifiques sont données pour ce que concerne la description du produit, mais Rainforest Alliance ne permet pas tous les types de bilan de masse.				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Non discrimination.</li> <li>- Egalité de rémunération, des possibilités formatives et de promotion pour tous les travailleurs qui font le même type de travail.</li> <li>- Salaire majeur ou égal au minimum légalement établie</li> <li>- Les enfants de moins de 15 ans ne doivent pas être employés, mais sont autorisés à participer en respectant des conditions strictes.</li> <li>- Pas de travail forcé</li> <li>- Equipement de protection pour tous les travailleurs qui entrent en contact avec des produits agro-chimiques.</li> </ul>	
	<b>Processus de Production</b>						
	<b>Etales productives</b>						
	<b>Cultivation</b>	<b>Récolte</b>	<b>Après-récolte</b>	<b>Stockage et transportation</b>	<b>Management</b>		
	Une séparation minimale entre les aires de production et les écosystèmes naturels doit exister ou produits chimiques ne sont pas utilisés. Pour le cacao, les termes de séparation sont spécifiques.						
<b>Environnement</b>							
<b>Pesticides/Fertilisants</b>	<b>Eau</b>	<b>Déchets</b>	<b>Sol</b>	<b>Biodiversité</b>			
Liste des substances chimiques / biologiques qui ne peuvent pas être utilisés sur les exploitations certifiées.	C'est interdit de déposer dans les sources d'eau naturels des matières solides organiques ou inorganiques. Voies d'eau naturelles doivent être protégées.	Les agriculteurs sont responsables de leur élimination des déchets et doivent être formés sur la gestion des déchets en suivant les principes établis dans les lignes directrices de Rainforest Alliance. La combustion des déchets dans les zones en plein air n'est pas autorisée en aucune circonstance.	Pas spécifié	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Programme de conservation pour protéger, conserver et restaurer les écosystèmes naturels existantes dans les zones à l'intérieur de la ferme.</li> <li>- Protection des animaux sauvages.</li> <li>- Dans le cadre du programme de conservation, l'exploitation doit établir et maintenir des zones de végétation qui doit être constituée de végétation indigène permanent avec des arbres, des buissons ou d'autres types de plantes, afin de favoriser la biodiversité</li> </ul>			

La mission de **Utz Certified** est de parvenir à des chaînes d'approvisionnement agricoles durables. Il est basé sur l'idée de bonnes pratiques agricoles, comme spécifié par GLOBALGAP. L'accent principal est mis sur les pratiques et les processus de traçabilité et de production. Il offre aux producteurs l'accès aux technologies de traçabilité de haute spécification et intègre également des critères sociaux et environnementaux. Certains agriculteurs obtiennent des prix plus élevés en raison de l'amélioration de la qualité (2008: \$ 0,07 en moyenne par livre pour l'arabica: \$ 56 la tonne métrique pour le robusta, basée sur la qualité et les chauffeurs de marché<sup>47</sup>). Cependant, il semble que pour les petits agriculteurs, ce n'est pas facile de répondre aux exigences de cette norme et de sa certification. En outre, la différence significative entre les volumes produits avec la certification Utz Certified et la quantité vendue indiquent que la demande est insuffisante pour cette certification.

Le coût de l'inspection pour la certification est déterminé par l'organisme de certification dans le pays concerné et est basé sur le temps nécessaire au temps requis pour mener l'inspection. Cela dépend en grande partie de la localisation du producteur.

<sup>47</sup> SCAA 2009.

<b>UTZ CERTIFIED</b>	<b>Mission</b>	<b>Audit</b>	<b>Prix</b>		<b>OGM</b>	<b>Traçabilité</b>	
			<b>Price Prime</b>	<b>Prix Minimum</b>			
	La vision de UTZ est d'apporter la garantie d'une qualité professionnelle, sociale et environnementale dans les pratiques de production, répondant ainsi aux attentes des marques et des consommateurs	L'audit externe chez UTZ est conduit par une structure autonome qui n'est pas autorisée à assurer un mandat d'assistance technique auprès des producteurs. Les coûts de l'auditing sont déterminés par le marché.	Seulement avec certaines conditions	Pas mentionné	Pas des spécifications. Le Code indique que il n'y a pas de variétés de OGM disponibles actuellement.	L'organisation optimise la gestion interne, la traçabilité et le contrôle qualité pour un meilleur contrôle du traitement et pour éviter le mélange avec le cacao non certifié UTZ CERTIFIED.	
	<b>Produit</b>					<b>Conditions de travail et travail des enfants</b>	
	<b>Produit composé</b>	<b>Description, dispositions et qualité du produit/ Bilan de masse</b>					
	Afin de obtenir le label, le pourcentage de produit certifié contenu peut même descendre à seulement 30%, pour autant que cela soit indiqué sur l'étiquette.	Pas de disposition spécifiques. Both time and physical mass balance are allowed for UTZ certified cocoa.			<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'organisation certifiée garantit que les producteurs membres sont informés sur le droit du travail et n'empêche pas les échanges avec des éléments extérieurs (ONG, syndicats).</li> <li>- Les droits de travail suivants sont respectés</li> <li>- Liberté syndicale et le droit à la négociation collective</li> <li>- Travail Forcé et Travail des enfants réglé selon documents de autres institutions</li> <li>- Pas des dispositions spécifiques en matière de Salaires et contrats</li> </ul>		
	<b>Processus de Production</b>						
	<b>Etapes productives</b>						
	<b>Cultivation</b>	<b>Récolte</b>	<b>Après-récolte</b>	<b>Stockage et transportation</b>	<b>Management</b>		
	Utilisation de matériel végétal de plantation adapté. Le producteur utilise des techniques naturelles pour maintenir et optimiser la fertilité et la structure du sol. Règles sur l'entretien de la cacaoyère sont spécifiées.	De bonnes pratiques de récolte et d'après-récolte sont spécifiées afin d'assurer de manière permanente une bonne qualité et une bonne sécurité sanitaire.		Tous les produits de protection des cultures sont manipulés, stockés et transportés de manière à réduire leur exposition aux humains, à l'environnement et au cacao récolté.	Un Système de Contrôle Interne (SCI) est prévu et un commentaire indicatif sur sa gestion est présent dans le Code de Conduite		
<b>Environnement</b>							
<b>Pesticides/Fertilisants</b>	<b>Eau</b>	<b>Déchets</b>	<b>Sol</b>	<b>Biodiversité</b>			
Tous les engrais biologiques et non-biologiques sont utilisés de manière adaptée en optimisant la production et en réduisant les impacts négatifs sur la santé humaine, l'environnement et la qualité du cacao. D'ailleurs, règles pour la gestion intégrée des ravageurs et protection des cultures sont spécifiées	Règles pour l'utilisation rationnelle de l'eau sont spécifiées et le producteur est tenu à protéger les sources d'eau contre la contamination et la pollution et à les utiliser de manière prudente.	Pas spécifié	Règles pour la maintenance de la structure du sol, la prévention de sa érosion et l'amélioration de sa fertilité sont spécifiées	Critères sur la foret et la biodiversité son indiqués, avec l'objectif de renforcer la biodiversité.			

La protection des IG ne doit pas être exclusive d'autres moyens de valorisation tels que la différenciation **biologique**.

La certification biologique met l'accent sur l'environnement, et n'a pas d'implication sociale ou économique. Cette norme est techniquement difficile, en termes de connaissances et de main-d'œuvre.

En outre, elle n'est pas nécessairement associé à une meilleure qualité ou un meilleur goût, même si elle est susceptible de procurer des avantages environnementaux. La répartition des coûts et les avantages de la certification biologique dépendent du contexte, et beaucoup des modes de production initiaux des agriculteurs.

La certification biologique peut être exigeante en termes d'intrants organiques nécessaires, de la quantité de main d'œuvre et des systèmes de contrôle requis pour la documentation et la tenue de dossiers. Dans de nombreux cas, les systèmes de contrôle nécessaires peuvent dépasser les capacités de nombreux agriculteurs pauvres. L'appui extérieur peut être un passage obligé pour les agriculteurs qui veulent certifier organique. Si les agriculteurs ne peuvent pas répondre aux exigences rigoureuses de la certification biologique, ils risquent d'être déclassés.

Le coût direct de la certification biologique dépend du nombre de produits pour lesquels la certification biologique est demandée, de la complexité des opérations, du soutien fourni aux candidats et des volumes. Les périodes de conversion liées à la transition vers l'agriculture biologique peuvent être difficiles.

Les avantages de la certification biologique peuvent inclure l'amélioration des rendements, des prix plus élevés (associée à l'amélioration de la qualité du produit), des systèmes agricoles plus résilients en améliorant la biodiversité et en réduisant les ravageurs et les problèmes de maladies,

l'amélioration de la qualité de l'eau, et un système de production plus diversifié. D'autres avantages peuvent inclure l'amélioration de la santé des agriculteurs, l'amélioration du capital social et des effets positifs de démonstration où d'autres agriculteurs imitent les pratiques agricoles biologiques. La certification biologique est donc susceptible d'entraîner une amélioration de la durabilité de l'environnement, mais ses avantages économiques sont moins clairs.

L'impact de la certification biologique sur les questions de genre varie, mais le bilan est probablement positif<sup>48</sup>.

ITC (2002) a également insisté sur les actifs de la marque biologique qui élimine les lourdes charges d'engrais (50% à 60% du budget des coopératives)<sup>49</sup>.

	Mission	Audit	Prix		OGM	Traçabilité	
			Price Prime	Prix Minimum			
	Créer un système d'agriculture durable vérifié qui produit des aliments en harmonie avec la nature, soutient la biodiversité et améliore la santé des sols.	L'IFOAM impose au groupe d'exploitants désireux de bénéficier de la certification bio la mise en place d'un système de contrôle interne qui assure que chaque membre se conforme à la norme, et qui comprend un système de documentation. L'organisme de certification a alors pour rôle de vérifier que le système de contrôle interne fonctionne correctement. L'obtention du certificat est valable 5 ans au maximum et est sujet à des audits annuels de surveillance. Par ailleurs des visites ou inspections inopinées peuvent être effectuées sans avertissement par l'un des organismes de certification accrédités par l'IFOAM/OAS.	Primes contre cafés certifiés non organiques sont normalement payés aux agriculteurs (mais pas mentionnée dans le protocole standard).	Pas mentionné	L'utilisation d'OGM ou de leurs dérivés n'est pas autorisée dans aucune étape de la transformation.	L'exploitation doit disposer d'un système permettant d'éviter le mélange des produits certifiés et non certifiés au cours de toutes les phases du processus.	
Organic (IFOAM Standard)	<b>Produit</b>					<b>Conditions de travail et travail des enfants</b>	
	<b>Produit composé</b>					<b>Description, dispositions et qualité du produit/ Bilan de masse</b>	
	Les ingrédients doivent être spécifiés sur l'étiquette, en indiquant si ils sont ou pas biologiques. Les produits transformés peuvent être définis biologique uniquement s'ils contiennent au moins 95% en ingrédients biologiques.					Pas spécifié	
	<b>Processus de Production</b>					<b>Conditions de travail et travail des enfants</b>	
	<b>Etapes productives</b>					<b>Management</b>	
	<b>Cultivation</b>	<b>Récolte</b>	<b>Après-récolte</b>	<b>Stockage et transport</b>			
	À moins que ces semences et ce matériel ne soient pas disponibles, la production végétale biologique doit utiliser que des semences et de matériel de plantation non traité chimiquement.	Le standard biologique exige de n'utiliser que des méthodes qui sont biologiques et physiques pour ce qui concerne la nature du traitement, et de n'utiliser pas des additifs, auxiliaires technologiques et autres substances qui modifient les produits biologiques. Les solvants qui peuvent être utilisés sont inscrites sur une liste référencée.		Des mesures visant à éviter le mélange de produits biologiques avec des produits non biologiques dans la transformation, l'emballage, le stockage et le transport doivent être prises.			
	<b>Environnement</b>					<b>Biodiversité</b>	
	<b>Pesticides/Fertilisants</b>	<b>Eau</b>	<b>Déchets</b>	<b>Sol</b>			
	Seulement certaines substances, énumérées dans une liste (selon les critères des normes biologiques internationales) peuvent être utilisés. Engrais ou d'engrais synthétiques à base chimique peuvent pas être utilisés.	Obligation d'utiliser les ressources d'eau de manière durable et d'empêcher que ils vont être pollués.	Pas spécifié	Améliorer le sol principalement par incorporation de fumier et d'autres inputs biodégradables et / ou par fixation de l'azote à partir de plantes. Obligation d'éviter la pollution des sols.			

### 6.1.2 Le cacao fin

Deux catégories principales de cacao existent sur le marché international: les fèves de cacao ordinaire issues de la variété *Forastero* et les fèves de cacao fin issues de la variété *Trinitario*. Or, d'après une étude moléculaire effectuée par l'IRAD (Institute de Recherche Agronomique pour le Développement) et le CIRAD, 40% des arbres évalués au Cameroun ont au moins un ancêtre

<sup>48</sup> LYON S., BEZAURY J.A., MUTERSBAUGH T., 2009. *Gender Equity in Fairtrade-organic coffee producer organizations: cases from Mesoamerica*. Geoforum.

<sup>49</sup> International Trade Center (2002). *Overview of world markets for organic food and beverage, estimates*. International Trade Center, UNTAD/WTO.

*Trinitario*. De plus, une évaluation organoleptique d'échantillons de cacao préparés par micro-fermentation a révélé des arômes spécifiques fruités en particulier. L'étude estime que 10% du cacao produit au Cameroun contient potentiellement des attributs de cacao fin. Le critère distinctif est le rapport théobromine/caféine distinguant le cacao fin du cacao ordinaire.

Cependant, la part démarchée du cacao fin serait relativement réduite et aurait diminué passant de 40-50% au début du XX<sup>e</sup> siècle par an à 5% par an de nos jours.

Il s'agit donc d'un marché à part relativement restreint et hautement spécialisé donnant lieu à une relation très directe entre acheteurs et producteurs.

Le prix payé reste déterminé par le rapport offre/demande et les primes versées pour le cacao fin varient dans le temps: faible disponibilité en cacao ordinaire, prime baissière pour le cacao fin; forte disponibilité du cacao ordinaire, prime élevée pour le cacao fin.

### 6.1.3 Le cacao biologique

Les conditions pour que le cacao bénéficie du label biologique sont les suivantes:

- Le cacao doit avoir été cultivé sur des terres exemptes de substances interdites durant les 3 années précédant la récolte de cacao biologique. Les fèves cultivées sur des sols en transition ne peuvent donc pas recevoir le label bio.
- Les méthodes de production sont soumises à des règles strictes concernant les engrais, les conditionneurs de sols, les pesticides.
- 95% des ingrédients (hormis l'eau et le sel) d'un produit chocolaté doivent être issus de la production biologique et le fabricant doit avoir reçu une certification «bio» pour que le produit fini bénéficie lui aussi du label biologique.

Il convient de noter que des dispositions spéciales permettent aux produits élaborés avec des ingrédients biologiques de mentionner ces attributs sur l'emballage final.

Reste à évaluer le potentiel du marché biologique. Il s'agit d'un marché ayant connu une expansion considérable ces dernières années liées au fait que les consommateurs sont de plus en plus soucieux de la sécurité des produits alimentaires qu'ils achètent. Ainsi d'après une étude de ICCO (juillet 2006), ce marché a représenté en 2005 une valeur estimée à \$ 18 milliards aux Etats-Unis, \$ 5,4 milliards en Allemagne et \$ 4,1 milliards au Royaume-Uni, les deux derniers étant les principaux marchés de production biologique en Europe.

Les fèves de cacao biologiques certifiées FLO (Fairtrade International) bénéficient d'une bonification fixe de \$ 200/tonne. Pour celles certifiées bio et non issues du commerce équitable il n'y a pas de bonification fixe car celle-ci est soumise aux fluctuations du marché. Elle varie de \$ 100 à 300. Or pour plusieurs exportateurs, une bonification de \$ 200 est le minimum pour que l'engagement à la certification biologique produisent les effets escomptés.

## 6.2 Identification et analyse des politiques publiques de support

En 2002, alertés par les organisations camerounaises, les pouvoirs publics ont décidé de mettre en place un plan de relance du cacao et du café, doté d'une enveloppe de 268 millions d'euros sur dix ans à partir de 2004. Objectifs : promouvoir la marque Cameroun, optimiser la récolte, sécuriser les revenus des producteurs, multiplier les plants et produire des intrants.

La filière reprend peu à peu des couleurs après la décision des autorités d'y investir \$ 11 millions (€ 8,4 millions) entre 2010 et 2015. Déjà, le chiffre d'affaires a grimpé à FCFA 280 milliards (€ 427 millions d'euros) en 2011, contre FCFA 249 milliards en 2010<sup>50</sup>.

Pour oublier les années sombres, les autorités camerounaises explorent plusieurs pistes: augmenter la production de cacao, se positionner dans le café haut de gamme et miser sur la transformation locale.

### **6.2.1 Politiques publiques de support à l'amélioration de la qualité phytosanitaire du produit**

Il a été souligné que la question de la qualité du cacao devait être intégrée dans sa globalité dans le cadre du Plan de développement de la filière cacaoyère du Cameroun.

Pour l'heure, dans un contexte marqué par le renforcement des exigences sanitaires et phytosanitaires sur le marché international (tel que décrit ci-dessus), les pouvoirs publics ont engagé des mesures d'urgence à la fin de l'année 2012 et ce dans le but de sensibiliser les producteurs sur ces nouvelles exigences et le cas échéant les équiper. Cette pro-activité des autorités publiques s'étend à la mise en œuvre de projets pluriannuels commencés antérieurement à 2012.

#### **6.2.1.1 Les mesures d'urgence touchant à l'amélioration de la qualité phytosanitaire**

##### **Sensibilisation des producteurs quant à la qualité phytosanitaire du cacao**

Elle s'est déroulée du 1<sup>er</sup> septembre au 29 décembre 2012. Il s'agissait de mettre en évidence les pratiques à haut risque de contamination des fèves aux HAP, la nécessité d'adopter des bonnes pratiques de séchage de cacao.

Des réunions avec les producteurs ont été organisées dans tous les chefs-lieux des régions et départements qui produisent le cacao. Des spots en français et en anglais ont été produits et diffusés sur des chaînes de grande écoute. Des spots radio ont été diffusés en français, en anglais et dans une quinzaine de langues nationales à travers un réseau de radios de proximité dans toutes les zones de production de cacao.

De manière un peu plus ciblée, des autorités administratives accompagnées d'équipes du CICC se sont déplacées auprès d'environ deux cent producteurs.

##### **Equipping des producteurs quant à la qualité phytosanitaire du cacao**

Entre le 23 et le 24 janvier 2013, le CICC a distribué des bâches aux producteurs de cacao qui résident le long des axes routiers et ne dispose pas d'aire de séchage appropriée pour les producteurs de l'axe Obala Tonga. Au 24 janvier 2013, le CICC déclare avoir distribué 478 bâches.

A partir du 5 février 2013, une première série de réparation des fours défectueux a été réalisée dans le bassin de Kumba (région du sud-ouest). A ce sujet, le Gouvernement met sur pied un programme de grande envergure destiné à réhabiliter les nouveaux équipements de séchage dans tout le bassin du sud-ouest/Moungo qui sera implanté dès le début de la campagne cacaoyère 2013/2014.

#### **6.2.1.2 Les projets de développement touchant à l'amélioration de la qualité phytosanitaire**

En tant que ministère responsable du volet «production» du cacao au Cameroun, le MINADER met en œuvre deux projets sur les sept financés par le FODECC visant l'amélioration de la qualité phytosanitaire:

Le **Programme d'urgence pour la Réduction des Résidus de Pesticides dans les Cacao et les Cafés camerounais** vise à contrôler le taux de résidus de pesticides dans les produits commercialisés. Ce

<sup>50</sup> Café - Cacao: le Cameroun fait monter la fève | Jeuneafrique.com.



projet a démarré en 2010 pour une durée de 2 ans et avec un budget de 498 millions de FCFA. Il a concerné les régions du centre, du sud, de l'est, du littoral, du sud-ouest, du nord-ouest, de l'ouest et de l'Adamaoua. Les réalisations ont été la surveillance permanente du niveau des résidus des pesticides dans le cacao et le café avant l'exportation, la formation des producteurs de cacao et de café sur les bonnes pratiques phytosanitaires, l'information et sensibilisation des acteurs des filières cacao et café sur les risques et les dangers liés à la mauvaise utilisation des pesticides; l'interdiction de circulation et d'utilisation des matières actives non acceptées pour la culture du cacao et du café.

Le projet d'appui à la lutte antifongique dans les filières cacao et café (PALAF2C) dont le but est de renforcer la lutte phytosanitaire concerne les régions du centre, du sud, de l'est, du littoral, du sud-ouest, du nord-ouest, de l'ouest et de l'Adamaoua pendant une période de 3 ans allant de 2010 à 2013. Il s'agit principalement de réduire les dégâts causés par les maladies sur les vergers cacaoyers (par la pourriture brune, l'anthracnose et la rouille) en équipant directement les producteurs en produits/appareils de traitement phytosanitaire et matériel de protection corporelle; un appui indirect consiste aussi à sensibiliser et organiser les producteurs de manière à ce qu'ils réalisent eux-mêmes la lutte phytosanitaire à travers des «brigades villageoises d'intervention phytosanitaire» mises en place ou redynamisées dans le cadre de ce projet.

### 6.2.2 Politiques publiques de support à l'organisation collective

Les autorités publiques des pays membres de l'OHADA essayent de réorganiser les groupements de producteurs. Au Cameroun notamment, ce sont des petits planteurs qui interviennent dans la production de cacao. Tant qu'ils ne fonctionnent pas en coopératives ou en groupes, ils n'ont pas assez de force de négociation vis-à-vis des acheteurs. Or, la loi Ohada insiste pour que ce soit des coopératives qui soient conformes à des directives bien claires, que ce soit des assemblées générales, la tenue d'une comptabilité, des modes de gestion standardisés; cela permet au producteur de pouvoir non seulement gagner sur tout ce qui est service, mais aussi de mieux vendre.

Donc la nouvelle réglementation semble être bien accueillie par l'écrasante majorité des personnes interviewées qui soulignent toutefois la difficulté qu'il y aura à changer les habitudes découlant d'un fonctionnement informel.

### 6.2.3 Politiques publiques de support au renforcement des capacités

Pour répondre au défi de l'accroissement de la production agricole qui constitue une des principales orientations du Document de Stratégie pour la Croissance et l'Emploi (DSCE) adopté en 2009, l'Etat camerounais se propose d'appuyer à la fois le développement équilibré de l'agriculture familiale et la promotion d'unités de production de taille plus importante.

**Le Programme ACEFA (Programme d'Amélioration de la Compétitivité des Exploitations Familiales Agropastorales)** vise l'accroissement des revenus des exploitants familiaux par l'amélioration de la compétitivité de leurs exploitations. Sa première phase porte sur 5 régions (nord, Adamaoua, ouest, sud-ouest et sud). Cette opération comprend:

- un dispositif d'appui-conseil aux GIC (dans 10 départements pilotes) et aux organisations professionnelles agricoles (OPA – coopératives, unions et fédérations de GIC);
- un observatoire des exploitations familiales agricoles (suivi et conseil en gestion d'exploitations individuelles);
- un dispositif de financement des projets portés par des groupements ou des OPA.

Le programme ACEFA a pour finalité (i) l'amélioration des performances économiques des principales filières agropastorales au Cameroun et (ii) l'augmentation des revenus des producteurs agricoles. Il vise plus spécifiquement à:

1. Améliorer les capacités de gestion technico-économique des exploitants et de leurs groupements.

2. Renforcer les capacités de production et de valorisation des produits agricoles, par le cofinancement de projets portés par les groupements de producteurs (GP).
3. Améliorer la gouvernance des GP et des OP et améliorer les services rendus par ces derniers aux exploitations agricoles; renforcer l'implication des organisations professionnelles dans l'élaboration, la mise en œuvre et le suivi des politiques publiques agricoles territoriales et nationales.

L'augmentation des revenus, couplée au renforcement des capacités de gestion et d'organisation des GP, permet d'accroître les capacités d'investissements des producteurs ainsi que leur capacité d'épargne.

La relation des producteurs avec les établissements financiers et notamment ceux de micro-finance, s'en trouve consolidée.

Le programme contribue à renforcer le partenariat public privé grâce à son approche conseil et à la cogestion Etat/profession.

A titre d'exemple, ACEFA finance depuis 2008 le **programme AFOP**. Devant le constat que l'augmentation de la productivité et de la compétitivité de la filière cacao repose sur l'amélioration des qualifications professionnelles des acteurs en secteur rural, ce programme vise à permettre à l'offre de formation de répondre à la demande sociale et économique des partenaires locaux. Ce programme est placé sous la maîtrise d'ouvrage du MINADER et du MINEPIA (Ministère de l'Élevage, des Pêches et des Industries Animales).

Face au constat du vieillissement du producteur de cacao, le CICC a mis sur pied un programme ambitieux de rajeunissement de la force de production dénommé «New Generation». Il s'agit de développer durablement les productions cacaoyère et caféière en accompagnant et en soutenant les jeunes formés dans les centres et écoles de formation agricole et désireux de devenir de véritables professionnels dans la cacaoculture. Chaque jeune entrant dans le programme s'engage, à la suite de son apprentissage, à créer une exploitation de cacao ou de café d'une superficie minimale de 3 ha. De son côté, le CICC s'engage à lui apporter un appui à la mise en place de la pépinière, à la mise en place et la conduite de la plantation et lui assurera l'encadrement technique pour conduire l'exploitation pendant une période de 3 ans. En cas de besoin, il fournira également un appui technique dans la commercialisation de son cacao et de son café. Surtout, le CICC apportera un parrainage pour la certification. Le programme a démarré en 2012 et insère entre 150 et 200 jeunes par an.

L'entrée en vigueur en 2006 dans l'UE d'une nouvelle réglementation relative aux contrôles officiels sanitaires et phytosanitaires<sup>51</sup> des denrées alimentaires a entraîné la nécessité pour les pays tiers de procéder à des ajustements de leurs dispositifs normatifs et des systèmes de gestion des risques sanitaires. A la faveur du programme «EDES» (depuis mars 2010), la mise à niveau du Laboratoire Central de l'ONCC est en cours à Douala. En effet, EDES vise à renforcer les systèmes sanitaires et phytosanitaires des pays ACP, l'enjeu étant de garantir au consommateur des aliments sûrs.

Ce laboratoire est désormais en mesure de faire des analyses physiques, chimiques et organoleptiques grâce à l'acquisition d'équipements de haut niveau (voir tableau ci-dessous). L'accent est aussi mis sur la formation continue des laborantins et autres acteurs du contrôle qualité. Enfin, le laboratoire central de l'ONCC s'engage dans la démarche de certification ISO ce qui est susceptible de renforcer durablement la crédibilité du cacao exporté.

<sup>51</sup> Règlement européen 1907/2006 du 18 décembre 2006.

**Figure 3: Equipements acquis au Laboratoire central de l'ONCC**

APPAREILS	ANALYSES
Chronomatographe liquide à haute pression	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mycotoxines (OTA/Aflatoxine)</li> <li>- Hydrocarbures aromatiques polycycliques</li> <li>- Résidus de pesticides</li> </ul>
Chronomatographe en phase gazeuse	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Taux de matière grasse</li> <li>- Résidus de pesticides</li> <li>- Hydrocarbures aromatiques polycycliques</li> </ul>
Spectrophomètre (unité VICAM)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mycotoxines (OTA/Aflatoxine)</li> </ul>
Spectrophomètre absorption atomique	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Métaux lourds</li> </ul>
Humidimètre	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Test d'humidité</li> </ul>
Etuve	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Test d'humidité</li> <li>- Calibrage d'appareils</li> </ul>
Matériels en verre	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Test fumée</li> </ul>

Source: Présentation de Mme Michelle Akamba, Directrice du contrôle qualité à l'ONCC. Présentation du 2 avril 2013 lors du Forum National sur la qualité du cacao, Yaoundé.

#### 6.2.4 Politiques publiques visant l'amélioration de la qualité de la production

Selon Agrinews, un magazine agricole camerounais, la production mondiale de cacao enregistre une diminution de 7% par an.

Le verger cacao couvre aujourd'hui 350 000 hectares. Le premier facteur qui explique la baisse de la production selon les professionnels du cacao est le vieillissement du verger. Le second est lié à l'entretien de ce verger (opération de taille, fertilisation, lutte contre les maladies et les insectes qui paralysent les plants. Les enquêtés déclarent que les rendements au Cameroun sont modestes: 300 à 400 kg/ha de cacao. Les projets financés par le FODECC sur cet enjeu visent *in fine* à atteindre 1 500 kg/ha de cacao marchand grâce à l'utilisation de matériel végétal à haut rendement. En perspective, l'espoir d'atteindre une production de 600 000 tonnes de cacao à l'horizon de 2020.

Compte tenu du constat que la relance de la production du cacao et du café passe par l'utilisation d'un matériel végétal sélectionné, un projet de **sélection et diffusion du matériel végétal amélioré de base en vue de l'amélioration de la productivité des vergers cacaoyers et caféiers** est mené par le Ministère de la Recherche Scientifique et de l'Innovation depuis 2008 et devrait s'achever en 2013 (5 ans, FCFA 1,4 milliard). Ce projet touche les régions de production du centre, du sud, de l'est, du littoral et du sud-ouest. Il a déjà permis la production de 65 000 plants de cacaoyers.

Le FODECC finance également le **Projet Production et Diffusion du Matériel Végétal Cacao et Café** (PPDMVCC) d'une durée de trois ans à compter de 2009 et d'un montant de FCFA 5,6 milliards. Ce projet mené par le MINADER vise à appuyer la production de semences. Le but affiché est de partir d'une production de 260 000 cabosses de cacao par an en 2007 à 500 000 cabosses en 2010 soit, 92% d'augmentation. Il s'agit aussi de réhabiliter 53 ha et de créer 50 ha en délocalisation. Toutes les zones de production de cacao ont été concernées.

Le MINADER a aussi reçu un financement du FODECC pour mener un **Projet d'Appui à l'utilisation des Engrais dans les filières Cacao et Café** dont le but est d'améliorer les revenus des producteurs à travers l'appui à la fertilisation de leurs vergers (3 ans, FCFA 2,5 milliards). Sont touchées les régions du centre, du sud, de l'est, du littoral, de l'ouest, du nord-ouest et du sud-ouest. A ce jour, près de 7 000 sacs d'engrais ont été distribués<sup>52</sup>.

<sup>52</sup> Près de 7 000 sacs d'engrais distribués aux producteurs de l'ouest, 26 février 2013, [http://www.cameroon-tribune.cm/index.php?option=com\\_content&view=article&id=72707:pres-de-7-000-sacs-dengrais-distribues-aux-producteurs-de-louest&catid=2:conomie&Itemid=3](http://www.cameroon-tribune.cm/index.php?option=com_content&view=article&id=72707:pres-de-7-000-sacs-dengrais-distribues-aux-producteurs-de-louest&catid=2:conomie&Itemid=3)

### 6.2.5 Politiques publiques visant l'amélioration de la commercialisation

Au niveau du Ministère du Commerce, deux projets ont été menés:

Le **Projet d'Assainissement de la Commercialisation Interne du Cacao et du Café (A3C)** qui vise à combattre les intermédiaires et revaloriser la vente groupée de cacao sous la responsabilité de l'autorité administrative locale. Pour l'heure, 254 marchés périodiques ont vu le jour et 7 magasins sont en cours de construction dont un dans la ville de Nyanon connue pour son cacao de bonne qualité. Le but est aussi, en filigrane, d'améliorer la qualité du cacao marchand par la réintroduction du contrôle bord-champs du cacao. A cet égard, 429 vérificateurs ont été formés et du matériel d'analyse a été distribué. Acquisition et distribution du matériel d'analyses dont 19 humidimètres et 158 sondes. Ce projet devrait s'étendre de 2008 à 2014 pour un montant de FCFA 2,1 milliards dont la moitié (52,1%) est financée par le FODECC. Il couvre toutes les régions de production de cacao.

Un projet de **modernisation du Système d'Information des Filières Cacao et Café** a aussi été entrepris depuis 2009 et devrait s'achever en 2013. Il est d'un montant de FCFA 583 millions dont 30,8% proviennent du FODECC. Ce projet vise à mettre à la disposition des acteurs des filières des informations fiables pour leur prise de décision. Il s'agit d'augmenter la transparence dans la transaction et de favoriser de meilleurs prix pour les producteurs.

L'assainissement de la commercialisation s'opère à travers la rationalisation des opérations de collecte, le développement des capacités des acteurs et principalement des producteurs, la promotion de la transformation et de la consommation locales. La professionnalisation des producteurs pour les mettre en relation directe avec le marché est l'objectif constant de la libéralisation et l'un des objectifs majeurs de la relance des filières.

## 7 Conclusion

### Les forces (facteurs positifs et d'origine interne)

La qualité de la fève de cacao produite au Cameroun est bien reconnue sur les marchés (grosseur homogène des fèves, arôme et goût corsé, bonne acidité, bonne teneur en beurre), et les experts attachent une grande importance aux attributs uniques du cacao rouge en provenance du Cameroun. Il est certain, en plus, que le cacao national possède une réputation - bien qu'écornée - et une qualité spécifique.

### Les faiblesses (facteurs négatifs et d'origine interne)

Au demeurant, le Cameroun accuse une mauvaise réputation sur le marché mondial du point de vue de la qualité et voit sa production souvent menacée de rejet sur les marchés d'exportation, aussi à cause de mauvaises pratiques quant au séchage et au conditionnement du cacao.

Il y a eu une baisse de la qualité et une tendance baissière des rendements d'après la libéralisation du marché du cacao au Cameroun en 1994. Par rapport à la qualité, les défis principaux sont la fragilité économique et financière des producteurs, la diversité que caractérise les organisations des producteurs et des niveaux de fonctionnement extrêmement variables d'une OP à l'autre, ainsi que le manque de confiance entre producteurs et vis-à-vis de leur OP.

On peut noter aussi l'absence et la méconnaissance de la notion de norme: il n'existe pas de cahier des charges sur le cacao du Cameroun. Il n'y a pas une reconnaissance de la qualité chez les producteurs agricoles, et il persiste une hétérogénéité de qualité sur les standards de base et des problèmes de défauts du produit.

Enfin, l'absence de professionnels compétents rend difficile la bonne gestion des coopératives.

**Les opportunités (facteurs positifs et d'origine externe)**

Le cacao du Cameroun reçoit une prime de prix supérieur au prix conventionnel de la Bourse de New York pour sa qualité reconnue.

Le cadre juridique et réglementaire, fourni par l'Accord de Bangui, permet de reconnaître officiellement en IG les produits d'origine et ce simultanément dans tous les États membres. Il y a une bonne disposition de l'Etat pour mettre en place une IG sur le cacao du Cameroun

A partir du 1<sup>er</sup> avril 2013, les fèves de cacao importées par les Etats membres de l'Union Européenne sont tenues de respecter les normes édictées par la Commission Européenne, et ça peut être une opportunité d'améliorer la qualité générale du cacao du Cameroun exporté en Europe.

**Les menaces (facteurs négatifs et d'origine externe)**

Le cacao, comme la majorité des matières premières agricoles (commodities), est soumis à la fluctuation des prix sur le marché international, et il est difficile d'évaluer l'existence ou non d'un différentiel-prix pour le cacao du Cameroun par rapport au cacao d'autres origines.

Il convient de noter, ensuite, que si une partie du cacao camerounais est transformée localement, environ 90% du cacao est exporté vers l'Europe, en particulier aux Pays-Bas, comme matière première pour les chocolatiers et l'industrie de la confiserie, et donc la valeur ajoutée à l'origine n'est pas très significative.

Les banques montrent une certaine frilosité à financer la commercialisation (absence d'un système de garanties financières).

Enfin, il n'existe pas encore de réelle coopération sur la répression des fraudes au niveau régional, entre les pays de l'OAPI. L'efficacité de la protection des noms géographiques enregistrés en tant qu'IG reste conditionnée par l'existence de moyens efficaces dans chaque pays membre.