FACTS Reports

Field Actions Science Reports
The journal of field actions

Special Issue 9 | 2014
Haïti : Innovations locales, clés pour un développement durable et inclusif

La filière Cacao d'Haïti : Un exemple de succès d'échanges Sud-Sud et de partenariat Nord-Sud

Haiti's cocoa industry: an example of successful South-South exchange and North-South partnership

El sector del Cacao en Haití: Un ejemplo del éxito de Intercambios Sur-Sur y de Colaboración Norte-Sur

Jean Chesnel Jean

OpenEdition Journals

Electronic version
URL: http://journals.openedition.org/factsreports/2825
ISSN: 1867-8521

Publisher
Institut Veolia

Electronic reference
Jean Chesnel Jean, « La filière Cacao d'Haïti : Un exemple de succès d'échanges Sud-Sud et de partenariat Nord-Sud », *Field Actions Science Reports* [Online], Special Issue 9 | 2014, Online since 27 December 2013, connection on 19 April 2019. URL : http://journals.openedition.org/factsreports/2825

Creative Commons Attribution 3.0 License

© Auteur(s) 2013
Les textes sont disponibles sous licence Creative Commons
http://factsreports.revues.org/2825
Publié le 27 décembre 2013

FACTS Reports

La filière Cacao d'Haïti : Un exemple de succès d'Échanges Sud-Sud et de Partenariat Nord-Sud

Jean Chesnel Jean

Agroéconomiste, AVSF
Membre fondateur AYITIKA SA
jchesnel@yahoo.com

Résumé. Le verger cacaoyer d'Haïti est composé majoritairement de Criollo et de Trinitario, variétés très recherchées dans le monde et utilisées dans la chocolaterie haut de gamme. Longtemps commercialisé sur le marché international sous forme de cacao ordinaire non fermenté, le potentiel du cacao d'Haïti n'a jamais été optimisé.

Ce n'est que récemment que les producteurs ont pris conscience de l'intérêt de produire du cacao fermenté. En 2009, grâce à un appui technique de la coopérative péruvienne CEPICAFE au réseau de coopératives haïtiennes FECCANO, et aussi grâce à l'accompagnement de l'association française, Agronomes et Vétérinaires Sans Frontières (AVSF), cette production a été immédiatement mise en valeur par des entreprises européennes, dont Ethiquable, en France.

Depuis, le marché mondial du cacao de qualité s'est ouvert au cacao haïtien. Au niveau local, les impacts de cette innovation sur les plans économique, social et environnemental sont significatifs. Deux principales leçons sont à retenir de cette expérience : (i) les échanges Sud-Sud sont à intensifier dans les programmes d'appui à l'agriculture puisque les « success stories » identifiées dans les différents pays ont un meilleur potentiel de réplication (ii) les relations commerciales de proximité, initiées depuis quelques temps par certains acheteurs au Nord, peuvent mieux concourir durablement au développement de l'agriculture familiale au Sud. Ainsi, la coopération internationale avec des approches innovantes comme celle adoptée dans cette expérience par AVSF peut contribuer efficacement au développement de l'agriculture au Sud.

Pour consolider l'élan donné à la filière cacao haïtienne, par la fermentation du cacao, il est primordial d'axer les interventions vers l'augmentation de production de cacao de qualité, une meilleure exploitation des marchés de niche, la consolidation des coopératives de petits producteurs et une amélioration de la gouvernance locale de la filière.

Mots clés. Cacao, Fermentation, Haïti, Marché de niche, Filière cacao, Relations Sud-Sud, Partenariat Nord-Sud, ICCO, Coopérative locale

1. Contexte

En Haïti, le cacao constitue un enjeu socio-économique et environnemental majeur. La production nationale oscille autour de 7500 tonnes par an (MARNDR 2012) et implique plus de 20 000 familles de petits producteurs ruraux. (AVSF, 2009). En 2011, le cacao a occupé 28% du total des exportations agricoles haïtiennes pour une valeur totale d'environ sept (7) millions de dollars américains (www.brh.net/balance_des_paiements.html). Le cacao représente plus de 60% des revenus totaux des cacaoculteurs (BID 2005). Ces revenus, bien que saisonniers, constituent le pilier central de la trésorerie familiale (soins de santé, écolage des enfants, investissements dans l'élevage etc.

La culture du cacao est associée aux cultures vivrières comme l'igname, le manioc, la banane, les arbres fruitiers dont l'avocatier et les agrumes ainsi que des forestiers divers. Ces systèmes d'agroforesterie organisés autour du cacao jouent aussi un rôle capital en matière de gestion conservatoire de l'eau et des sols.

Les plantations de cacaoyers sont constituées majoritairement de *Criollo* et de *Trinitario,* variétés mondialement reconnues comme *cacaos fins et aromatiques.* On utilise leurs fèves principalement dans la chocolaterie haut de gamme. Ces variétés représentent environ 5% de la production mondiale du cacao (Agritrade 2011). Actuellement, seulement 15 pays sont reconnus par l'Organisation Internationale du Cacao (ICCO) comme étant des exportateurs de cacao fins et aromatiques (www.icco.org). Haïti, bien que possédant ces variétés de cacao, ne fait malheureusement pas partie de cette liste.

Encore récemment, le cacao d'Haïti était non fermenté. La fermentation est une étape importante dans l'obtention d'un cacao aromatique. Elle est définie comme un ensemble de transformations que subissent les fèves de cacao fraîches, avant d'être séchées. « Elle consiste en fait en deux catégories de réactions : des réactions fermentaires vraies qui se déroulent dans la pulpe et des réactions biochimiques qui ont lieu au sein des cotylédons. Cette étape permet d'éliminer le mucilage extérieur, par l'action pectinolytique de microorganismes, elle supprime aussi le pouvoir germinatif et surtout rend possible le développement des précurseurs de l'arôme chocolat au sein des cotylédons (Barel et al 1996) ». Le cacao fin, bien fermenté et aromatique est vendu sur des marchés de niche, notamment en Europe, à des prix plus rémunérateurs que ceux du cacao ordinaire. Le cacao haïtien ne pouvait donc pas exploiter ces segments de marché. Il a été en général valorisé à de faibles prix sur le marché américain, par des exportateurs locaux.

La filière du cacao d'Haïti connaît, depuis le début des années 1970, une crise chronique avec l'absence totale d'investissements publics et privés. De nombreuses coopératives de producteurs ont émergé dans le courant des années 1980, sous l'impulsion de quelques ONG internationales. Celles-ci n'ont pas eu accès directs aux marchés internationaux à cause de la faible qualité du cacao produit et de l'absence structures de commercialisation. Elles se sont vite confrontées à un problème de rentabilité et la majorité ont dû cesser leurs activités.

Face à une filière non structurée et une baisse persistante des prix du cacao sur le marché local, les petits cacaoculteurs haïtiens ont été contraints. Au début des années 2000, la filière de cacao a atteint un niveau critique de dysfonctionnement. « La part du cacao dans les exportations haïtiennes totales qui se situaient à environ 3% dans les années récentes est passée, au cours de la période 2000-2001, en dessous de 1% (BID 2005) ».

C'est dans ce contexte de démobilisation générale qu'Agronomes et Vétérinaires Sans Frontières (AVSF), association française militant pour la défense de l'agriculture paysanne depuis plus de 30 ans, dans une vingtaine de pays, a établi au début de l'année 2008, une coopération avec la Fédération des Coopératives Cacaoyères du Nord (FECCANO) avec l'appui financier du Conseil Général des Hauts de Seine et des fondations hollandaises Solidaridad et Progreso. Ce réseau totalise environ 2 000 membres répartis dans six coopératives et représente un potentiel de production annuelle de 680 tonnes de cacao (AVSF 2009). Créé au début des années 2000, ce réseau s'est vite heurté aux différentes contraintes de la filière, notamment l'accès direct aux marchés rémunérateurs. Il a été quasiment inactif avant la coopération avec AVSF.

Le projet défini conjointement par la FECCANO et AVSF visait l'appui à la commercialisation du cacao avec une composante majeure : la production de cacao de qualité, axée sur la maîtrise de la fermentation.

2. Le savoir-faire des Péruviens, une transmission simple et efficace

En décembre 2008, la coordination d'AVSF-Haïti, de concert avec celle du Pérou, a organisé une visite d'échanges auprès de Central Piura de Cafetaleros (CEPICAFE), réseau local de coopératives regroupant plus de 10 000 membres. C'est lors de cette visite à Palo Blanco, haute Vallée de Piura, que les producteurs haïtiens ont découvert la simplicité de production du cacao fermenté alors que ce « *process* » leur a souvent été présenté comme relativement compliqué et nécessitant d'importants investissements en infrastructure.

En effet, les membres de CEPICAFE réalisent leurs fermentations dans des bacs de fermentation de 0,8 m^3. Le dispositif est très artisanal et la méthode facilement assimilable. Il s'agit de remplir ces bacs avec des fèves de cacao récoltées le même jour. Après la fermentation, ces fèves sont brassées 24 heures, 48 heures et 96 heures puis mises à sécher au soleil jusqu'à atteindre 7% d'humidité. Le processus dure entre 4 et 5 jours suivant l'altitude du site.

Au cours de la visite, les producteurs péruviens ont échangé avec les haïtiens sur le rôle moteur qu'a joué la fermentation dans leur accès aux marchés de qualité et les impacts positifs de ce processus sur le développement de la coopérative et le bien-être des membres en général.

Trois mois après cette visite d'échanges au Pérou, AVSF a fait venir en Haïti un technicien de CEPICAFE pour enseigner cette technique de fermentation aux membres de la FECCANO. Pendant un mois, l'ingénieur agronome a formé de manière spécifique une trentaine de personnes sélectionnées par le réseau des coopératives et appelées à travailler au niveau des futurs centres de fermentation. La formation comprenait à la fois des parties théoriques (fig 1 a) et pratiques (fig 1b, c, d, e). D'autres membres de coopératives ont également été invités à assister à des essais de fermentation dans des centres, en vue de favoriser une plus large compréhension du processus et de faciliter la diffusion de la technologie. L'ingénieur-agronome a également enseigné aux artisans locaux les techniques de construction des bacs de fermentation peu coûteux : 200 dollars pour un bac de 0.8 m3 de capacité de production annuelle de 75 000 livres (Fig 1 e).



Figure 1. Quelques photos prises lors des séances de formation

(A+B) Formation en champ sur les techniques de récolte et contrôle d'ombre au niveau des parcelles
(C) Bac de fermentation en train d'être rempli par participants
(D) Apprentissage aux participants sur la méthode de calcul du taux de fermentation dans un bac de fermentation
(E) Contrôle du taux d'humidité au niveau d'un cacao après fermentation
(F) Premiers bacs de fermentation construits par les artisans locaux

Grâce à cet échange, en 2009, la FECCANO a produit 25 tonnes de cacao fermenté. Dans toute l'histoire du cacao d'Haïti, c'est la première expérience réelle de fermentation au niveau des coopératives.

Depuis, d'autres visites de producteurs haïtiens au Pérou ont eu lieu en vue de renforcer davantage le savoir-faire des membres de la FECCANO dans la technique de fermentation. Trois ans après cette initiation, les capacités actuelles de fermentation de la FECCANO sont estimées à environ 200 tonnes par an.

3. La SCOP française Ethiquable sécurise FECCANO et ouvre au cacao haïtien la voie du marché du cacao de qualité

La SCOP française Ethiquable a été un partenaire clé dans la sécurisation de la première expérience de production du cacao fermenté de la FECCANO. Ethiquable est une entreprise coopérative basée en France et spécialisée dans le commerce équitable. Celle-ci développe une centaine de produits en provenance d'une trentaine de pays à travers le monde.

Dans sa stratégie de défense de l'agriculture paysanne et de quête de goûts et de typicité, elle a apporté un appui soutenu à la FECCANO en garantissant l'achat de son premier stock de cacao fermenté avant même sa production. Le lot a été

acheté aux conditions du commerce équitable à 3200 USD la tonne contre 2200 USD, prix pratiqué à cette époque sur le marché mondial, soit une différence de 45%. En avril 2010, les premières tablettes de chocolat fabriquées à partir du cacao haïtien fermenté et issu de ce processus étaient disponibles en grande surface et chez certains chocolatiers fins en Europe.

Les retombées furent immédiates. En France, les chocolatiers, ou professionnels des métiers de bouche qui ont travaillé les fèves du cacao fermentées haïtiennes le qualifient de chocolat de caractère, avec une personnalité forte du terroir. Michel Le Leannec, chef pâtissier, précise sur le produit : « C'est un très bon chocolat avec des bonnes propriétés aromatiques. On sent le goût du café un peu fumé, une pointe d'acidité, un peu d'amertume… (www.la1ere.fr) ».

Aujourd'hui, Ethiquable propose sur le marché une tablette de 72% de cacao d›Haïti « Cacao grand cru Haïti 72 » vendu à hauteur de 200 000 tablettes de 100g/an (www.ethiquable.com). L'entreprise fabrique aussi une gamme de tablettes qui contiennent un mélange de cacao d'Haïti et du Pérou. L'objectif annuel défini actuellement par Ethiquable et la FECCANO est de 50 tonnes de cacao fermenté. Cela représente environ 15% de l'achat annuel de cacao d'Ethiquable, selon ses responsables.

Haïti continue d'accroître sa notoriété en tant que pays producteur de cacao fin et aromatique. Par exemple, Haïti a été l'invité d'honneur au dernier salon du chocolat réalisé à Paris (France) en automne dernier. Valrhona, une autre entreprise française, a signé un contrat avec la FECCANO pour la fourniture de 50 tonnes de cacao fermenté par an. Valrhona va aussi proposer prochainement sur le marché une tablette de chocolat produit avec le cacao d'Haïti. D'autres chocolatiers, dont Bellevue en France, ont aussi fabriqué des tablettes de chocolat à base du cacao d'Haïti.

Par ailleurs, le partenariat Ethiquable-FECCANO ne s'est pas seulement limité à l'achat du cacao. Des visites de terrain des responsables d'Ethiquable ont permis à FECCANO d'améliorer graduellement la technologie de la fermentation. De plus, FECCANO a été soutenu par Ethiquable et par AVSF pour la mise en place de son système de contrôle interne en vue de l'obtention d'une certification Agriculture Biologique Cette labellisation permet au réseau de valoriser l'absence de produits chimiques dans la production agricole de la région, en général avec une prime additionnelle de 150 dollars américains sur chaque tonne de cacao « biologique et équitable » vendue. Ethiquable aide aussi la FECCANO dans la collecte du cacao auprès de ses membres, en préfinançant à hauteur de 60% les contrats d'achat passés. Ceci évite à FECCANO de recourir au crédit dont les taux peuvent atteindre jusqu'à 36% l'an.

4. Des impacts dynamisant

La simple innovation introduite avec la fermentation du cacao a eu des impacts significatifs sur la filière.

- Sur le plan économique et social, les prix payés aux producteurs ont quintuplé pour les membres de coopératives, soit 1,3 dollars US en février 2012 contre 0,25 dollars US par livre en 2008. Ils ont augmenté de 120% pour les producteurs de cacao au niveau des zones d'intervention de FECCANO pour la même période (FECCANO 2012). Avec l'apparition de la FECCANO, les acheteurs locaux ont été contraints de payer un prix supérieur aux producteurs.
- Au cours des trois dernières années, le chiffre d'affaires cumulé de la FECCANO est d'environ 500 000 dollars. Selon les informations obtenues au niveau interne, les revenus des membres issus du cacao ont également augmenté de 50%. Si l'on considère les effets de la fermentation sur les prix du cacao en général dans le Nord, ce sont les conditions de vie d'au moins 2 000 familles paysannes membres de FECCANO qui ont été améliorée grâce à cette action de fermentation du cacao.
- Sur le plan environnemental, il est difficile de chiffrer de manière précise les effets du changement de type de production. Néanmoins, vu l'augmentation des prix du cacao enregistrée, on a observé dans la région une dynamique de mise en place de nouvelles plantations et de rénovation d'anciennes parcelles. Ainsi, tout au moins, l'adoption de la fermentation a relancé l'intérêt pour la cacaoculture et avec elle a permis de maintenir la couverture végétale sur des parcelles des membres de la FECCANO. D'autre part, la gestion de la certification Biologique par la FECCANO favorise l'adoption de techniques de production et des comportements plus respectueux de l'environnement.
- Sur le plan institutionnel, la gouvernance du réseau s'est considérablement améliorée. Les exigences de conformité des certifications équitable et biologique en termes de transparence, de traçabilité et de la viabilité des pratiques ont eu des effets structurants. Aujourd'hui, FECCANO est la référence nationale en termes de structure organisée dans le domaine du cacao.

5. Leçons tirées

Il est ressorti de cette expérience trois leçons principales :

5.1 Le développement des échanges Sud-Sud

Les échanges Sud-Sud, tels que prônés par AVSF dans sa stratégie générale de promotion de l'agriculture familiale au Sud, constituent un créneau à mieux valoriser dans le cadre des projets de développement. La similarité des contextes sociaux et économiques des pays partenaires facilite fortement la réplication d'une technologie développée dans l'un d'entre eux.

Le processus de transformation du cacao par la fermentation est immédiatement paru à la portée des agriculteurs haïtiens. Ils ont bien vu d'après l'expérience de leurs homologues péruviens qu'il était possible, malgré des conditions difficiles, d'adopter une technologie facilement maîtrisable et contribuant au développement de la filière de cacao, des coopératives et plus généralement à l'amélioration des conditions de vie. Depuis le site-même à Palo Blanco,

l'appropriation de cette technologie par les Haïtiens avait un fort potentiel. Ceci a d'ailleurs accéléré la venue du technicien péruvien en Haïti seulement trois mois après la visite.

5.2 La portée durable des relations commerciales à visage plus humain

L'agriculture du Sud, notamment au niveau des coopératives de petits producteurs, trouve de nouveaux débouchés prometteurs avec l'apparition au Nord de plus en plus d'acheteurs développant des partenariats allant au-delà d'une simple relation commerciale. La garantie de marché offerte par Ethiquable à FECCANO dans le cadre du commerce équitable lui a permis de planifier beaucoup plus sereinement sa production. Le soutien de proximité fourni à la FECCANO pour améliorer la qualité de son cacao a permis l'établissement d'un climat de confiance entre les deux partenaires. Le producteur qui, pour la première fois a pu s'asseoir avec un utilisateur de son produit pour discuter des aspects sur lesquels intervenir pour améliorer davantage la qualité et déguster les tablettes de chocolat issues de ses fèves de cacao s'est senti humainement plus valorisé.

Cet autre visage du commerce international dans certains segments de marché est plus apte à garantir durablement le développement et la croissance des entreprises de petits producteurs des pays du Sud et donc à contribuer à l'amélioration du bien-être de leurs familles.

5.3 La pertinence de l'approche d'Agronomes et Vétérinaires Sans Frontières (AVSF)

Le rôle de médiateur joué par AVSF dans les échanges entre les producteurs haïtiens et péruviens de même qu'avec les acheteurs de cacao au Nord est aussi une innovation remarquable. Dans sa méthode d'intervention, AVSF opte pour une meilleure prise en compte des réalités locales et une meilleure valorisation des connaissances des acteurs au Sud au lieu de privilégier les grands modèles de développement souvent inadaptés.

Avec la mise en relation de FECCANO et d'Ethiquable, AVSF a permis non seulement au réseau de coopératives de contourner les obstacles pour accéder au marché mais également à cette entreprise d'élargir sa gamme de produits de qualité.

Dans un contexte où des approches de certaines ONG internationales au Sud font l'objet de nombreuses critiques, AVFS a montré que la coopération internationale a encore un important rôle à jouer dans le développement de l'agriculture au Sud.

6. Pistes de coopération

Depuis Palo Blanco en 2008 à ce jour, le cacao haïtien a franchi des étapes considérables. La production du cacao fermenté peut servir de levier pour relancer la filière cacaoyère d'Haïti. Le cacao recommence à prendre sa place dans l'économie familiale et à obtenir une reconnaissance internationale.

La filière du cacao est considérée par les autorités haïtiennes comme l'une des filières prioritaires du pays compte tenu de son rôle social, économique et environnemental. Le contexte mondial est aussi favorable à son développement. Les projections en termes de production de cacao indiquent que l'offre mondiale en faible croissance voire en stagnation ne pourra pas répondre à l'accroissement de la demande dans les prochaines années. Selon le bulletin de décembre 2012, le manque actuel est estimé à 10 % soit +/- 40.000 tonnes métriques (www.icco.org/statistics/monthly-review-of-the-market.html). Les grandes entreprises conscientes de ces enjeux souhaitent investir pour accroitre la productivité et responsabiliser les producteurs (ICCO 2012). Selon ICCO, le marché mondial du cacao et du chocolat connaît une évolution dynamique en ce qui concerne la nature de la demande de chocolat. On observe un attrait croissant des consommateurs pour un chocolat de qualité supérieure à teneur élevée en cacao d'origine et à teneur réduite en sucre, y compris les chocolats certifiés biologiques, Rain Forest Alliance et UTZ du commerce équitable.

Les autorités haïtiennes doivent donc saisir ces opportunités pour développer la culture du cacao dotée d'un fort potentiel pour se positionner parmi les meilleurs cacaos d'origine, compte-tenu de ses principales variétés et de ses terroirs (montagne, plaines, ravines). Pour atteindre cet objectif, quatre axes apparaissent prioritaires.

6.1 Augmentation de production de qualité et de la productivité

Au cours de ces 30 dernières années, peu d'actions d'envergure a eu lieu au niveau de la production de cacao. Les principaux problèmes soulevés sont :

- Vieillissement des plantations (la majorité d'entre elles ont plus de 50 ans) ;
- Faible investissement des producteurs au niveau des plantations ;
- Absence de recherche sur les variétés de cacao et l'amélioration de leurs potentiels aromatiques et productifs.

En conséquence, le rendement moyen serait de 226 kg/ha (AVSF 2009) actuellement contre 800kg/ha en République Dominicaine dans des conditions agro-écologiques similaires à Haïti. Sur la surface actuellement cultivée, en Haïti, il doit être possible de tripler au moins la production du cacao, rien qu'en améliorant et en appliquant les itinéraires techniques adaptés.

Selon les estimations, il existerait en Haïti 16 000 ha cultivés en cacao dont 80% mériteraient d'être rénovés. Le coût de rénovation d'un hectare est d'environ 3000 USD par hectare (MARNDR 2012), ce qui implique que les besoins d'investissement pour rénover le verger actuel seraient d'environ 38,5 millions USD.

Le passage au cacao fermenté constitue aussi un axe de travail qu'il va falloir renforcer. Le pays arrive à fermenter actuellement que 5% de sa production. Il y a donc lieu de renforcer les capacités locales en termes de fermentation du cacao. A noter que dans la Grand'Anse, l'autre grande région

de cacao d'Haïti, il y a peu de production de cacao fermenté. La production de cacao de cette région reste très faiblement valorisée.

Il serait également primordial de développer un vaste programme de recherche sur les variétés et d'établissement de banques de semences dans le but de conserver le patrimoine génétique existant et de sélectionner d'autres variétés à fort potentiel aromatique et productives susceptibles d'être valorisées.

6.2 Meilleure valorisation des marchés de niche

La consommation locale de cacao et produits dérivés représentent annuellement moins de 15% de sa production nationale (BID 2005). Le cacao haïtien est donc majoritairement exporté. Sa valorisation via les marchés de niche constitue inévitablement une des options les plus réalistes. Il s'agirait donc de développer des relations commerciales proches entre les demandeurs internationaux et les acteurs locaux impliqués dans la commercialisation. A ce niveau, les marchés commerce équitable et agriculture biologique sont à privilégier et optimiser d'autant plus qu'ils garantissent des prix différenciés aux petits producteurs, donc plus incitatifs à maintenir durablement la production. « Selon l'ICCO, par exemple, le cacao biologique rapporte au producteur 100 à 300 $US par tonne de plus que le cacao conventionnel », et « les pays d'origine avec de plus petits volumes peuvent obtenir des prix beaucoup plus élevés (Agritrade 2011) ».

Il faudra aussi identifier et promouvoir les divers terroirs dont dispose le pays d'autant plus que l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC) offre depuis mars 2005 la possibilité d'établissement des appellations d'origine. Ce qui peut permettre aussi aux producteurs d'obtenir des prix plus avantageux sur certains marchés de niche.

La transformation du cacao au niveau local est aussi à promouvoir. La fabrication de masse de cacao peut permettre d'exploiter certains segments de marché de niche et du coup contribuer davantage à l'amélioration de revenus de petits producteurs.

6.3 Consolidation des coopératives locales

Le processus de renforcement des réseaux de coopératives doit être poursuivi non seulement du point de vue institutionnel mais aussi des méthodes et outils de gestion d'entreprise. Dans la région Nord, la FECCANO est l'objet de nombreuses convoitises de la part d'autres coopératives régionales. Quatre autres coopératives ont déjà sollicité des demandes d'intégration. Dans la Grand'Anse, où les coopératives sont peu structurées, il y a un réel besoin d'accompagnement.

Il est donc important de travailler davantage dans ce domaine pour doter les coopératives locales des méthodes et des outils adaptés afin qu'elles puissent exploiter durablement les opportunités de la filière cacao d'Haïti.

6.4 Améliorer la gouvernance de la filière

La filière du cacao souffre d'un déficit réel de gouvernance. Aujourd'hui, il n'existe aucune entité étatique ou interprofessionnelle dédiée à la promotion de la filière cacao. Il est indispensable de définir un réel cadre stratégique pour le cacao avec des objectifs clairs en termes de production de qualité, de commercialisation, de financement et de gouvernance.

S'il s'agit de cibler prioritairement les marchés de niche ou à forte valeur ajoutée, il faut doter le pays d'une véritable capacité de contrôle et de gestion de la qualité en vue de se conformer aux normes établies par ces marchés.

L'intégration d'Haïti au sein d'ICCO et/ou d'un réseau des pays producteurs de cacao fins et aromatiques pourrait permettre au pays de bénéficier d'un certain nombre d'avantages notamment dans le cadre des dispositions prises entre UE et les pays ACP en matière de promotion durable de la filière de cacao au niveau mondial.

Bibliographie

Agritrade (2011), Secteur du cacao, note de synthèse.

AVSF (2009), Recensement des producteurs membres FECCANO.

Barel M et al (1996). Microbiologie alimentaire. Tome 2 : aliments fermentés et fermentations alimentaires.

BID (2005), Identification de créneaux potentiels dans les filières rurales haïtiennes, filière cacao.

ICCO (2012), Rapport de synthèse sur la conférence mondiale du cacao à Abidjan.

FECCANO (2012), Rapports internes.

MARNDR (2012), Manuel d'incitations actualisé.

MARNDR (2012), Statistique de production agricole.