

**RAPPORT FILIERE CACAO GRAND'ANSE
JUN 2019**

Roosevelt SAINT-DIC

INTRODUCTION

Ce travail se place dans le cadre du projet AVETI et *“d’un mandat d’appui à la collecte et analyse d’information et de données propres aux chaînes de valeur dites principales (cacao et igname)”* dans le Département de la Grand’Anse.

Pour y arriver, il a été décidé de rencontrer des producteurs, des commerçantes, des transformatrices, des producteurs de semences et de plantules, des camionneurs et des responsables de coopératives. Le contact a été établi entre ces acteurs et la Mission par l’intermédiaire des organisations de base identifiées comme des partenaires du Projet. Leur choix a été fait de manière raisonnée en insistant sur les aspects suivants:

- présence d’hommes, de femmes et de jeunes,
- capacité des personnes présentes à fournir des informations cohérentes sur leurs activités,
- présence aussi bien de petits que de plus ou moins grands en termes de foncier ou de fonds de commerce,
- interviews de groupes plutôt qu’individuelles, même si certaines questions ont été obligatoirement adressées à des individus et non au groupe.

Pour les deux (2) filières, les interviewés sont répartis comme suit:

Rubrique	Femme	Homme	Total	Rubrique	Femme	Homme	Total
Igname	45	83	128	Production	33 (23%)	113 (77%)	146
Cacao	20	32	52	Commercialisation	23 (96%)	1 (4%)	24
Coopératives	1	10	11	Transformation	9 (90%)	1 (10%)	10
Transport	0	2	2	Transport	0	2	2
Total	66	127	193	Direction Coop	1 (9%)	10 (91%)	11
Pourcentage	0.34	0.66	1	Total	66 (34%)	127 (66%)	193

On remarque qu’il n’y a pas de jeunes. Ceci est dû au fait que les organisations ont très peu de jeunes (moins de 10%) et au moment des enquêtes, ils étaient en classe et en période d’examens.

Les 193 personnes consultées viennent de six (6) communes et de 39 localités différentes comme on le voit ci-après.

Commune	Nombre de localités
Abricots	6
Beaumont	7
Chambellan	6
Dame-Marie	4
Jérémie	10
Moron	6
Total	39

Deux (2) textes sont produits: l'un sur le cacao (ci-après), l'autre sur l'igname.

Contents

INTRODUCTION	2
Liste des Tableaux	5
I. La production	6
1.1 Système de production.....	6
1.2 Intrants et outillage	7
1.3 Approvisionnement en semences et plantules de cacao et fournisseurs	8
1.4 Production de plantules de cacao	8
1.5 Rendement, production et rentabilité.....	9
1.6 Variations de prix dans les zones de production.....	12
1.7 Financement des activités agricoles.....	12
1.8. Problèmes majeurs des producteurs de cacao	13
II. Les unités de préparation et de transformation	15
2.1 Les coopératives.....	15
2.2 Les ateliers de fabrication de chocolat.....	24
III. Synthèse des problèmes majeurs, attentes des acteurs et quelques recommandations ..	28
3.1 Les problèmes	28
3.2 Les attentes des acteurs de la filière cacaoyère.....	29
3.3 Quelques recommandations.....	29

Liste des Tableaux

Tableau 1: Superficie Moyenne en Cx des parcelles de Cacao	6
Tableau 2: Nombre de fournisseurs de plantules de cacao dans.....	8
Tableau 3: Compte d'Exploitation d'un Producteur de Plantules de Cacao dans la Grand'Anse ..	9
Tableau 4: Production, Rendement et Marge Brute Dégagée par les Producteurs de Cacao de la Grand'Anse (Anciennes plantations)	10
Tableau 5: Production, Rendement et Marge Brute Dégagée par les Producteurs de Cacao de la Grand'Anse (Nouvelles plantations)	11
Tableau 6: Variations des Prix (HTG) du Cacao dans les Zones de Production	12
Tableau 7: Institutions Financières et autres Bailleurs Présents	13
Tableau 8: Nombre de postes d'achat par coopérative et leur localisation	16
Tableau 9: Infrastructures des coopératives cacaoyères étudiées.....	18
Tableau 10: Performance et rentabilité des coopératives	21
Tableau 11: Matériels et équipements d'un atelier type de fabrication de chocolat.....	25
Tableau 12: Marge brute des fabricantes de chocolat	26
Tableau 13: Synthèse des problèmes majeurs des acteurs.....	28
Tableau 14: Attentes des acteurs cacaoyers de AVETI	29

I. La production

1.1 Système de production

La superficie des parcelles dans lesquelles est planté le cacao va de 0,125 à 2,5 Cx pour les anciennes plantations, et de 0,16 à 3 Cx. La moyenne est de 0,56 Cx et de 0,86 respectivement. Voir le tableau 1 pour chacune des zones où l'on enquêté.

Tableau 1: Superficie Moyenne en Cx des parcelles de Cacao

Zone	Superficie en Cx	
	Anciennes Plantations	Nouvelles Plantations
Abricots	0.29	0.25
Moron	0.19	1.25
Chambellan	0.5	0.45
Dame Marie	1.26	1.5
Moyenne Générale	0.56	0.86

Source : Elaboration propre

On remarque l'importance des parcelles de cacao à Dame Marie en comparaison avec les autres communes.

Les trois (3) variétés de cacao (Forastero, Trinitario et Criollo) les plus connues se retrouvent dans les quatre (4) communes visitées. Et aucune donnée recueillie ne permet de dire que telle ou telle variété prédomine dans l'une des communes. Sauf, peut-être pour le Criollo, les Abricots en seraient mieux pourvus. Dans les champs, on les trouve mélangées, imbriquées les unes aux autres. Les multiples croisements non contrôlés qui ont eu lieu à travers le temps, donnent un produit sans spécificité particulière. Selon des agronomes de terrain qu'on a interviewés, une cabosse peut avoir un extérieur Forastero et des graines Criollo ou Trinitario à l'intérieur.

Selon l'un des agronomes interviewés, c'est même une force pour le cacao de la Grand'Anse dans lequel on peut retrouver les meilleures qualités : riche en arôme, légère acidité, faiblement amer.

Toutefois, selon un responsable d'un Centre de fermentation, le mélange de plusieurs variétés ralentit la vitesse de fermentation car chaque variété a un temps de fermentation spécifique.

On a pu identifier neuf (9) associations de cultures différentes que l'on présente ci-après.

- Cacao-Igname-banane-Manioc,
- Cacao-Igname-banane-Manioc-Maïs-Patate-P. Congo,
- Cacao-Igname-Maïs-Manioc-P. Congo-Malanga,
- Cacao-Igname-Banane,
- Cacao-Igname-banane-Gingembre,
- Cacao-Igname-Banane-Malanga-Mazoubel,
- Cacao-Igname,
- Cacao-Igname-Banane-Piment-Papaye-Gombo,
- Cacao-Mango-Arbre Véritable.

On remarque que deux (2) des cinq (5) filières d'intérêt pour le Projet sont présentes dans huit (8) cas sur neuf (9). A côté du cacao, il y a souvent, pour ne pas dire toujours, de l'igname, ,et assez souvent de la banane (6/9) et parfois du manioc (3/9).

Il n'y a pas de calendrier type pour la mise en terre du cacao dans les zones enquêtées. Les plantations se font, soit par semis direct avec les cabosses récoltées par les producteurs à divers moments de l'année, soit suivant la disponibilité de plantules provenant de pépinières des coopératives ou des ONG et autres organismes internationaux.

Par contre, il y a un calendrier précis pour la récolte. La grande saison se matérialise de septembre à octobre et la petite saison d'avril à juin, et ceci pour les trois (3) variétés. Les cacaoculteurs remarquent que la petite saison commence un peu plus tôt depuis Matthew.

1.2 Intrants et outillage

L'outillage est rudimentaire Il est constitué de machettes et de pioches principalement. Les machettes servent pour le désherbage la coupe et l'émondage des arbres ; les pioches sont utiles au moment de la trouaison.

En fait, les cacaoculteurs sont mal équipés pour émonder ces arbres « *géants* ».

Les intrants (fertilisants et produits phytosanitaires) sont très peu, pour ne pas dire ne pas utilisés dans les cacaoyères. C'est seulement en pépinière que les plantules reçoivent un peu de compost.

1.3 Approvisionnement en semences et plantules de cacao et fournisseurs

Les producteurs de cacao s'approvisionnement en semences dans leurs propres champs, c'est l'autoapprovisionnement. Il s'agit d'utiliser ses propres cabosses dont les graines seront semées directement.

Les plantules sont fournies gratuitement par des ONG et par les coopératives cacaoyères à leurs membres. Les ONG placent des commandes auprès des fournisseurs privés dont les prix varient de 25 à 60 Gourdes par plantule ; 60 gourdes correspondent à US \$ 1 lorsque le taux de change était à US \$1 pour 60 Gourdes. Il va s'en dire que le prix en gourdes doit être bien plus élevé aujourd'hui.

Le tableau 2 donne le nombre de fournisseurs dans chaque commune.

Tableau 2: Nombre de fournisseurs de plantules de cacao dans Quatre (4) communes de la Grand'Anse

Zone	Nombre de fournisseurs de plantules
Abricots	1
Moron	5
Chambellan	4
Dame Marie	6

Source : Elaboration propre

1.4 Production de plantules de cacao

Le producteur de plantules de cacao rencontré à Jérémie a trois (3) sites de production : Moron, Chambellan et Désormeaux situé entre Chambellan et Dame-Marie, ayant respectivement une capacité de 100.000, 100.000 et 50.000 plantules. Il s'approvisionne en cabosse aux Abricots pour la variété Criollo, et à Dame-Marie pour la variété Forastero.

Il achète directement aux champs cherchant des arbres bien aérés, et hautement productif, des cabosses uniformes sans aucune tache révélatrice d'une maladie quelconque. Ensuite, il réalise une sélection massale en choisissant les plus belles graines à l'intérieur de chaque cabosse.

Le tableau 3 présente son compte d'exploitation pour la production de 40.000 plantules de cacao pour un cycle de production de six (6).

Tableau 3: Compte d'Exploitation d'un Producteur de Plantules de Cacao dans la Grand'Anse

Rubrique	Coût, Prix et marge unitaires	Dépenses et Rentrées pour 40000 plantules
Prix achat semences cacao	0.5 HTG	27,500 HTG
Transport semences	0.08	4583
Personnel occasionnel	0.08	4583
Sac	0.16	6400
Fumier	0.83	33000
Sachet	2.00	110000
Remplissage sachet	1.00	55000
Transport eau	1.35	74250
Arrosage	0.08	4125
Transport-Livraison	0.375	20625
Personnel permanent	2.25	90000
Manutentionnaires livraison	0.07	3819
Dépenses Totales	8.77	433,886
Prix de vente	35	1,400,000
Marge	26.23 HTG	966,114 HTG

Source : Elaboration propre

Le prix de vente retenu est celui de la variété Forastero. Pour le Criollo, le prix est compris entre 40 et 50 gourdes l'unité.

1.5 Rendement, production et rentabilité

Les informations et données collectées sur les superficies, les dépenses les prix de vente, les quantités récoltées ont permis d'élaborer le tableau 4 pour les anciennes plantations.

Tableau 4: Production, Rendement et Marge Brute Dégagée par les Producteurs de Cacao de la Grand'Anse (Anciennes plantations)

Opération	Moron (0,19 Cx)	Abricots (0,29 Cx)	Chambellan (0,5 Cx)	Dame-Marie (1,25) Cx	Moyenne Générale (0,56 Cx)
Préparation pépinière	0	0	0	0	0
Semences et semis	0	0	0	0	0
Préparation sols	0	0	0	0	0
Repiquage	0	0	0	0	0
Fertilisation	0	0	0	0	0
Traitement phytosanitaire	0	0	0	0	0
Dés herbages (HTG)	3100	3600	5500	2350	3817
Récolte	MO Familiale	MO Familiale	MO Familiale	MO Familiale	
Dépenses totales (HTG)	3100	3600	5500	2350	3817
Production (Lb)	420	165	153	506	275
Prix unitaire (HTG)	37	36	38	37	37
Produit brut (HTG)	15540	5940	5814	18722	10159
Marge brute (HTG)	12440	2340	314	16372	6342
MB/Cx	65474	8069	628	13097.6	7265
Rendement/Cx (Livre)	2211	569	306	405	427
Cacao non exportable (%)	42	N/D	25	19	29

Source : Elaboration propre

Le chiffre obtenu pour le rendement apparait pour Moron très élevé. On n'en tient pas compte dans le calcul de la moyenne générale.

Le tableau 5 apporte quelques chiffres pour les plantations nouvelles.

Tableau 5: Production, Rendement et Marge Brute Dégagée par les Producteurs de Cacao de la Grand'Anse (Nouvelles plantations)

Opération	Abricots (0.25 Cx)	Chambellan (0.75 cx)	Dame-Marie (0.5 Cx)	Moron (0.25 Cx)
Préparation pépinière (HTG)	1250	Don de plantules par la Coopérative	Don de plantules par la Coopérative	Don de plantules par ODEFCAGA
Semences et semis (HTG)	2500	N/A	N/A	N/A
Préparation sols	5000	2500	10000	1400
Piquetage (HTG)		700	N/A	N/A
Repiquage (HTG)	500	1000	M.O familiale	1500
Mise en place abris provisoires (HTG)	MO Familiale	4000	M.O familiale	N/A
Fertilisation	MO Familiale	N/A	N/A	N/A
Traitement phytosanitaire	N/A	N/A	N/A	N/A
Désherbages	4000	2000	1500	1200
Récolte	MO Familiale	MO Familiale	M.O familiale	M. O Familiale
Transport vers le Centre (HTG)	100			
Dépenses totales (HTG)	13500	10200	11500	4100
Production	15 bokit	175 Lb	300 Lb	45 Lb
Prix unitaire (HTG)	1000 G	35 G	35 G	35 G
Produit brut (HTG)	15000	6125	10500	1575
Marge brute (HTG)	1500	-4075	-1000	-2525
MB/Cx (HTG)	6000	-5433	-2000	-10100
Rendement/Cx (Livre)	N/D	235	600	180

Source : Elaboration propre

Deux (2) remarques importantes :

- Même pour les nouvelles plantations le niveau de la technologie est faible : pas de fertilisation, ni traitement phytosanitaire ;
- Même avec des subventions en plantules, les nouvelles plantations ne sont pas encore rentables ; c'est un aspect auquel on devrait tenir compte s'il y a des interventions en ce sens.

1.6 Variations de prix dans les zones de production

Toutes les variétés sont achetées aux mêmes prix qui sont très sensibles aux conditions météorologiques. Dans un intervalle d'un mois, à cause des pluies qui impliquent un séchage inadéquat d'où baisse de qualité, les prix peuvent baisser de 25%. Le tableau 6 en atteste.

Tableau 6: Variations des Prix (HTG) du Cacao dans les Zones de Production

Zone de Production	Prix Minimum	Prix Maximum	Taux de variation (%)
Moron	25	34	36
Abricots	34.5	37.5	9
Chambellan	32	40	25
Dame-Marie	34	50	47

Source : Elaboration propre

1.7 Financement des activités agricoles

Les producteurs de cacao sont en contact et ont déjà bénéficié des services de plusieurs institutions financières, même si certaines d'entre elle ne financent pas les activités agricoles à proprement parler. Les mieux capitalisées (SOGESOL, FONKOZE) sont peu présentes en milieu rural. Leur clientèle cible ne travaille pas dans la production agricole. Celles qui auraient la velléité d'être au service des agriculteurs n'ont pas toujours les moyens de leur politique.

Le tableau 7 présente les exigences à satisfaire pour bénéficier des prêts des institutions financières et autres bailleurs avec lesquels les producteurs de cacao ont déjà fait des affaires.

Tableau 7: Institutions Financières et autres Bailleurs Présents

Bailleurs	Conditions Générales	Temps d'attente	Taux Mensuel	Garantie	Maturité
Ami	Confiance	1-22 jours	0	Aucune	1 mois
Usurier	Capacité de remboursement, Versement mensuel	1 jour	20-30	Aucune	3 mois
AVEC/TIPA	Membre	1 jour	5-5,5	1/3 du montant disponible sur son compte	3 mois
COFIP	N/D	8-15 jours	N/D	Confiance	12 mois
FONKOZE	N/D	8 jours	3	Terrain	N/D
CAPAJ	N/D	15 jours	10	Terrain	1 an
SOGESOL	Avaliseur	1 jour	25% (sur 10 mois)	Terrain/ Maison	6-10 mois

Source : Elaboration propre

Pour les taux les plus élevés des IF, il faut être prudent, parce que ces emprunteurs ne connaissent pas toujours les taux avec précision.

Les AVEC (Association Villageoise d'Épargne et de Crédit) ont une forte présence dans toutes les communes de la Grand'Anse. Elles fonctionnent sur le modèle des MUSO. Leur promotion a été assurée par plusieurs institutions dont CRS, CARITAS, CARE et FAO. Elles sont plusieurs milliers éparpillés dans l'ensemble du Département. Les personnes rencontrées ne jurent que par leurs TIPA (nom créole de AVEC) qui viennent les soustraire des griffes des autres institutions financières urbaines trop gourmandes en termes de taux d'intérêt, selon elles.

Ces sont de petits groupes de 16 à 30 qui font des prêts à leurs membres à partir de leurs propres fonds. Une part coûte 50 Gourdes et un membre ne peut pas avoir plus de cinq (5) part. Le portefeuille de prêts de certains groupes peut atteindre jusqu'à 120.000 HTG. Elles sont ouvertes à des partenariats avec d'autres institutions intéressées au financement de l'agriculture.

1.8. Problèmes majeurs des producteurs de cacao

Quatre (4) problèmes majeurs ressortent des interviews avec les producteurs de cacao :

- Les ravageurs vertébrés : rats, oiseaux, chauve-souris, lézard, ... ; en période de rareté de fruits, les oiseaux peuvent endommager entre 25-50% des cabosses ;

- Le manque de fonds pour effectuer les opérations d'émondage qui, lorsqu'il n'est pas entrepris, est un facteur aggravant pour les rats ;
- Les pestes, autres que les vertébrés, maladies (balai de sorcière principalement, ...) et plantes parasites (guy) ;
- Un marché qui n'encourage pas toujours : difficultés d'écoulement, prix trop faible.

A côté de ces problèmes majeurs affectant la majorité des producteurs de cacao, d'autres à caractère moins général peuvent avoir des effets néfastes sur leurs revenus :

- Envahissement des mauvaises herbes en période de pluie : difficultés de circuler dans les champs, un mois après un sarclage ;
- Accès difficile des zones de production : le transport des cabosses vers le Centre d'achat se faisant à dos d'âne et à tête d'homme, il y a une perte de poids au cours du trajet, estimée autour de 7% ;
- Sécheresse à certains moments et trop de pluies à d'autres ;
- Manque d'outils pour la cueillette.

II. Les unités de préparation et de transformation

2.1 Les coopératives

2.1.1 Approvisionnement des coopératives

Elles sept (7) structures organisationnelles à caractère coopératif qui œuvre dans la filière coopérative dans la Grand'Anse. On les cite :

- Coopérative Agricole Cacaoyère et de la Commercialisation des Abricots (CACOMA),
- Moronaise Coopérative Agricole Cacaoyère (MOCAC),
- Coopérative Agricole Union Développement (CAUD),
- Coopérative de Production et de Commercialisation de Denrées (COOPCOD),
- Coopérative Effort Paysan de Dame Marie (COOPEP),
- Association Effort Paysan de Dame Marie (EFEDAM),
- Coopérative Agricole de Planteurs de Dame-Marie (CAPDAM)

Quatre (4) de ces coopératives (CACOMA, MOCAC, COOPCOD, CAPDAM) sont membres de l'Organisation pour le Développement de la Filière Cacao dans la Grand'Anse (ODEFCAGA).

Pour être sûr d'obtenir du cacao frais de bonne qualité, les coopératives disposent de postes d'achat dans les zones de production ou le plus proche possible de ces zones. Avec une bonne stratégie et une bonne organisation, les dirigeants des coopératives soutiennent qu'il y a de grandes possibilités pour avoir un bon approvisionnement durant sept (7) mois de l'année avec les deux (2) saisons de récolte, la grande saison d'août à novembre, et la petite saison d'avril à juin.

Le tableau 8 informe sur le nombre de centres que possède chaque coopérative.

Tableau 8: Nombre de postes d'achat par coopérative et leur localisation

Coopérative	Localisation centres d'achat	Temps de marche	Jour d'achat
CACOMA	Lhermite (1ère Section)	1 heure	Mercredi et Samedi
	La Sucrierie (2ème Section)	1 heure	Lundi et Jeudi
	Calème (3ème Section)	1 heure et 30 minutes	Vendredi
CAUD	Centre de fermentation	N/A	N/A
	Centre de Ville	Quelques minutes	N/D
	Anse d'Hainault: 3 postes	Véhicules	N/D
	Les Irois: 1 poste	Véhicules	N/D
COMAC	Lener (1ère Section)	20 minutes	
	Grand Fond (2ème Section)	1 heure	N/D
	Chameau (3ème Section)	1 heure et 30 minutes	N/D
	Commune de Chambellan	1 heure et 30 minutes	N/D
COOPCOD	Centre de fermentation (cacao frais)	N/A	N/A
	Autre poste (cacao séché)	N/D	N/D

Source : Elaboration propre

Les postes d'achat ne fonctionnent pas tous les jours ; ces postes sont gérés selon deux (2) démarches différentes : dans un cas, c'est la coopérative qui les gère elle-même, dans d'autres ce sont des structures organisationnelles (autres coopératives et groupements) partenaires qui font ce travail. Dans le dernier cas, la coopérative fait des avances de fonds aux organisations partenaires pour les achats, qui bénéficient aussi de ristourne au même titre que les membres.

En plus des postes d'achat, les coopératives distribuent gratuitement à leurs membres des plantules de cacao, une manière de les fidéliser. CACOMA a deux (2) sites de pépinière, et a en 68.000 plantules dont 30% de plantules de cacao ; elle a déjà distribué pour cette année 4.427 plantules de cacao.

CAUD a 893 producteurs-clients dont 395 (44%) sont certifiés bio.

Tout ceci n'empêche pas que les coopératives font face à la concurrence féroce des autres acteurs de la filière : voltigeurs, spéculateurs et exportateurs. Les voltigeurs sont des agents (les plus bas de la chaîne de valeur) qui sillonnent les zones de production et installent leurs balances au bord des routes pour acheter du cacao séché de qualités variables qu'ils revendent à des spéculateurs. Ces derniers achètent aussi du cacao séché des voltigeurs et des producteurs dans les marchés publics et chez eux. Les spéculateurs revendent à des exportateurs. A Chambellan, par exemple, on en trouve une trentaine de spéculateurs; les jours de marché, ils viennent de Dame Marie, de Marfranc, de Jérémie, de Moron, pour acheter du cacao produit à Chambellan.

Certains dirigeants de la CAUD estiment que la Maison Winner contrôle plus 50% du marché du cacao de la Grand'Anse. Un deuxième opérateur qui achète pour des Dominicains contrôlerait entre 20-30% du marché. La CAUD viendrait en troisième position avec 61 TM l'an. Il y a aussi des spéculateurs qui achètent pour des transformateurs des Cayes.

2.1.2 Infrastructures des coopératives

Les infrastructures de base que nécessite un Centre de fermentation du cacao sont les boîtes de fermentation, des structures de séchage (serre, aire de séchage/glacis, table) et un espace de stockage. Lorsque le séchage se fait sur un glacis on utilise des nattes, sorte de bâche faite de feuille de jonc, qu'on étend sur la surface bétonnée pour atténuer l'effet de la chaleur sur le cacao qui ne doit pas dessécher trop brutalement. Pour accomplir toutes les tâches, d'autres petits matériels sont également employés : brouettes, seaux, etc. L'une des coopératives possède un mulet pour le transport du cacao frais des zones de production vers le Centre.

Le tableau 9 présente les infrastructures de chacune des coopératives étudiées.

Tableau 9: Infrastructures des cooperatives cacaoyères étudiées

Infrastructures	MOCAC			CAUD			COOPCOD			CACOMA	
	Nombre	Capacité unitaire		Nombre	Capacité unitaire		Nombre	Capacité unitaire		Nombre	Capacité unitaire
Boîte de fermentation	6	500 Lb		25	360 Lb		6	310 Lb		9	310 Lb
Serre (Lb)	0	0		3	1000/3-4 jours		0	0		1	310/2 jours
Aire de séchage/Glakis et table (LB)	1	1000/7 jours			2310 Lb/4-8 jours		1	1400/10 jours		1	850 Lb/12 jours
Centre de stockage (sacs)	1	200		1	425: Conventionnel 550: Bio		1			1	1000
Table	6	50/7 jours									

Source : Elaboration propre

Quelques explications et remarques préliminaires :

- Lorsqu'on dit qu'un Centre de fermentation a six (6) boîtes, cela veut dire, en fait, six (6) colonnes de boîtes, chaque colonne est constituée de trois (3) boîtes ; on procède de cette façon parce que, pour compléter un cycle de fermentation, les trois (3) boîtes sont nécessaires ; elles sont utilisées en cascade ; le cycle de fermentation, proprement dit, dure 6-7 jours ; on garde le cacao en fermentation dans chaque boîte durant 2-3 jours ;
- Du tableau, on remarque que
 - CACOMA a une capacité de stockage légèrement supérieure à celle de CAUD qui a une capacité de fermentation de plus de trois (3) fois plus ; sa capacité de stockage est cinq (5) fois plus que celle de MOCAC pour une capacité de fermentation similaire ;
 - Le cycle de séchage sur glakis va de 4-12 jours ;
 - Chez CACOMA, le séchage sous serre est une étape dans le processus de séchage : après deux (2) jours sous serre, on continue le processus sous glakis, qui peut durer jusqu'à 14 jours (???)

En apportant d'autres informations, on peut affiner l'analyse : le glacis de COOPCOD, par exemple, a une superficie de 163 m² et 35 m² sont nécessaires pour sécher 300 lb de cacao en 10 jours. Avec ces nouvelles informations, on arrive à avancer qu'en 20 jours, deux (2) colonnes de trois (3) boîtes utilisées en cascade et la superficie disponible peuvent fermenter 1540 lb de cacao frais (capacité de séchage du glacis 1400 Lb) : 930 lb pour la première colonne (3 remplissages), 620 Lb pour la deuxième (2 remplissages, puisqu'il n'aura pas de glacis pour un troisième). Et la troisième colonne ne recevra pas de cacao faute de glacis. Il s'agit ici d'un goulot d'étranglement extrêmement sérieux.

Et en un mois, ce sera un total de 2160 Lb de cacao frais qui pourront être fermentées par ces deux (2) colonnes. En sept (7) mois de récolte de cacao, si les conditions météorologiques sont favorables, c'est un potentiel annuel de fermentation de 15.120 Lb de cacao que possède COOPCOD.

Le cas de MOCAC, avec l'aire de séchage comme goulot d'étranglement, peut être encore plus sérieux puisque sa capacité de fermentation est similaire à celle de COOPCOD pour une aire de séchage d'une capacité de 30% moindre.

Evidemment, on se place dans une perspective où les coopératives ont du Fonds de Roulement pour acheter du cacao. Et il est important de souligner aussi que la problématique du FDR ne peut pas être posée en faisant impasse sur celle de certaines infrastructures qui peuvent être insuffisantes.

Les responsables de CAUD sont conscients du problème. Selon eux, en période de pointe (Grande Saison), toutes les infrastructures sont insuffisantes. En effet, par rapport à la capacité respective des serres et des aires de séchage, les 25 boîtes ne peuvent pas être remplies simultanément. Toutefois, en décalant de quatre (4) jours, en attendant que les serres puissent être libérées des premières "*fournées*", les quatre (4) dernières boîtes pourraient recevoir du cacao fermenté sans aucun problème. Il s'agit, peut être, d'une question de gestion du processus de production. Concernant l'espace de stockage, si toute la production d'une saison s'accumule et stockée, c'est sûr qu'il sera insuffisant pour contenir plus de 1000 sacs de cacao séché. Mais, si les exportations sont effectuées progressivement, il ne devrait pas avoir de problème.

2.1.3 Importance des investissements dans les coopératives et sources de financement

Malheureusement, on ne peut avancer que quelques chiffres, ceux financés sur fonds propres en particulier. Les dirigeants rencontrés ne sont pas en mesure de fournir des chiffres dans leur globalité parce que, selon eux, les bailleurs qui ont financé toutes les infrastructures ne les ont pas informés sur les montants déboursés. Deux (2) exceptions, un entrepreneur français qui a financé la serre de CACOMA pour un montant de US \$16.000, et l'Ambassade de France finançant la reconstruction de l'entrepôt de CAUD pour un montant de 33.000 Euros.

On cite ces bailleurs : Union Européenne, CRS, Kaleos et EPER. Compte tenu du nombre d'infrastructures et matériels que l'UE a financé, on suppose que c'est le plus grand contributeur.

2.1.4 Performances et rentabilité des coopératives

Avec quelques informations chiffrées dont on dispose, on tente d'apprécier la performance technique et la rentabilité des coopératives étudiées par le calcul de leurs marges sans tenir compte des amortissements impossibles à chiffrer faute de données sur les coûts des investissements.

Toutefois, il faut tout de suite le dire, ce sont des chiffres à interpréter avec beaucoup de prudence. Ils sont simplement à titre indicatif, destinés aux seuls membres de l'équipe, donc pas à divulguer : trop de données non fournies, trop d'hypothèses.

Tableau 10: Performance et rentabilité des coopératives

RUBRIQUE	COOPCOD				MOCAC				CAUD				CACOMA		
	Quantité	Coût/Prix unitaire	Total		Quantité	Coût/Prix unitaire	Total		Quantité	Coût/Prix unitaire	Total		Quantité	Coût/Prix unitaire	Total
Dépenses (HTG)															
Achat cacao (Lb)	1589	40	63560		1625	40	65000		1576000	40	63,040,000		4752	40	190080
Opérations: Fermentation, Séchage, Triage, mise en sac			7000								72000				
Transport Moto							3500								
Transport mulet							1500								
Achat balais métalliques							1700								
Mobilisation pour achat cacao							6000								10000
Manutentionnaires							10000								
Personnel technique et administratif											1,800,000				446000
Dépenses totales			70560				87700				64,912,000				646080
Production (Lb)	1175				1056				1,056,000				2376		
Prix unitaire HTG):															
Marché local (ML)		50				50							60		
Export		225				225				200			225		
Produit brut (HTG):											11,200,000				
Produit brut: Option ML			58750				52800								142,560
Produit brut: Option Export			264375				237600								534,600
Marge brute (HTG):											146,288,000				
Marge brute Option ML			(11,810)				(34,900)								(503520)
Marge brute Option Export			193,815				149,900								(111480)
Rapport cacao fermenté sur cacao acheté			0.74				0.65				0.67				0.5

Source : Elaboration propre

Remarques et explications :

- Le même prix dans toutes les communes ; cette uniformité ressemble à un prix administré ;
- Le rapport cacao fermenté sur cacao acheté est meilleur pour l'une des nouvelles coopératives que pour CAUD (74% versus 67% ; ceci apparaît étonnant ; si le chiffre de COOPCOD est correct, des vérifications techniques et autres seraient nécessaires chez CAUD ; à ce point de vue, CACOMA semble être peu efficace ;
- Ce que coûte le personnel technique de COOPCOD n'est pas pris en compte ici ; il est donc possible que ses dépenses totales soient sous-estimées,
- Le coût du personnel technique de CACOMA semble être très élevé ;
- La marge de CAUD apparaît très élevée ; probablement, certains coûts ne sont pas pris en compte ;
- Le cacao de COOPCOD, de MOCAC et de CACOMA est en stock ; les possibilités d'exportation ne sont pas évidentes ; il est donc envisageable qu'elles vendent sur le marché local à un prix de 50 HTG la livre au lieu des US \$2,5 du marché externe ; c'est ce qui explique un calcul pour chacune des deux (2) options ;
- CAUD a vendu l'année dernière 61 TM de cacao sur le marché externe ; mais, les dirigeants sont incapables de dire à quel prix le cacao a été vendu ; pour le calcul de la marge, on retient l'hypothèse d'un prix de US \$2,5 la livre égal à celui avancé par les autres coopératives ;
- Si les dépenses totales de CAUD devaient doubler (130 millions de gourdes au lieu de 65 millions), la marge dégagée serait encore très intéressante, même en distribuant des ristournes de 8 millions de gourdes (5 gourdes par livre) ;
- Pour toutes les coopératives, l'option marché local serait catastrophique ; seul le marché externe peut valoriser les coûts entraînés par la fermentation.

2.1.5 Problèmes majeurs des coopératives

Les trois (3) problèmes majeurs relevés par les interviewés sont ci-dessous :

- manque de moyens financier pour l'achat du cacao (FDR) et les investissements nécessaires pour se relever définitivement des dégâts de Matthew:
 - infrastructures de séchage pour les quatre (4) coopératives visitées (CAUD a besoin de 3 serres dont le coût unitaire est de US \$15.000),
 - la certification biologique sans laquelle la majorité des coopératives membres d'ODEFCAGA n'ont pas accès au marché externe;
- taux d'intérêt trop élevé pour les coopératives lorsque le financement aurait existé (FONKOZE prête à 30% l'an);
- forte concurrence des spéculateurs pour s'accaparer le plus de cacao possible, ce qui augmente la pression sur les prix;
- difficultés pour accompagner les producteurs dans leurs efforts de réhabiliter leurs anciennes plantations et d'établir de nouvelles: près d'une centaine de producteurs membres de MOCAP (50 ha environ) n'ont pu encore nettoyer leurs plantations de cacao depuis Matthew.

Des problèmes spécifiques à chaque coopérative sont aussi soulevés:

- non fonctionnement du système de drainage du sirop de fermentation de CAUD;
- organisation défaillante du membership des coopératives membres d'ODEFCAGA;
- difficultés pour les coopératives qui n'exportent pas de donner une ristourne à leurs membres;
- Centre de fermentation de CAUD trop petit.

2.2 Les ateliers de fabrication de chocolat

2.2.1 Approvisionnement des ateliers en cacao

Les petits ateliers de transformation du cacao en chocolat présents dans toutes les communes de la Grand'Anse où le cacao est une culture importante, sont en grande majorité la propriété des femmes qui travaillent de façon individuelle ou en association.

Elles s'approvisionnent en cacao séché auprès des producteurs dans les marchés, des spéculateurs et dans les coopératives. L'approvisionnement se fait avec une certaine facilité, sauf lorsqu'il y a rareté. Ces raretés peuvent provoquer des augmentations de prix substantielles, de l'ordre de 20% sur des périodes assez courtes.

2.2.2 Matériels et équipements des ateliers de chocolat

Ce sont de petits matériels et équipements: cuvette, cuillère en bois, seau, van, casserole, moulin, râpe, pilon, réchaud, etc.

Les femmes travaillant en association arrivent à bénéficier de quelques dons d'organisations internationales (FAO) ou d'ONG (CRS, FESMAR) sous forme de réfrigérateur, de four et bonbonne à gaz, de moulin, de torréfacteur, etc.

Dans les unités individuelles, le montant des investissements est faible. Pour trois (3) ateliers la moyenne est de 6.000 gourdes. Ces investissements sont essentiellement financés sur fonds propres. Le tableau 11 donne des détails pour un atelier.

Tableau 11: Matériels et équipements d'un atelier type de fabrication de chocolat

Rubrique	Atelier	
	Nombre	Valaur d'acquisition (HTG)
Cuillère de bois	1	50
Chaudière	1	1250
Cuvette	1	750
Van	1	250
Pilon	1	300
Seaux	3	300
Rape	3	600
Réchaud	1	300
Passoire	6	600
Casserole	2	2000
Plateau	1	500
Drum	1	500
Total	N/A	7400

Source: Elaboration propre

Cet atelier avait un moulin qui a été détruit par Matthew.

2.2.3 Marge brute des fabricantes de chocolat

L'activité fabrication de chocolat degage des marges confortables. C'est en Moyenne 42% en plus des Dépenses totales.

Le tableau donne 12 apporte des chiffres pour trois (3) ateliers.

Tableau 12: Marge brute des fabricantes de chocolat

Rubrique	Atelier 1				Atelier 2				Atelier 3		
	Quantité	Coût/Prix unitaire	Total		Quantité	Coût/Prix unitaire	Total		Quantité	Coût/Prix unitaire	Total
Achat de cacao	120 Lb	40	4800		30 m ¹	250	7500		25 m	250	6250
Triage et nettoyage							500				250
Torréfaction (marmite)	25	40	1000		30	25	750		25	50	1250
Décorticage							800				875
Broyage			500		30	20	600				700
Pulvérisation							500				
Emballage (unité)	288	10	2880								
Etiquetage (unité)	288	10	2880								
Stockage											
Achat de combustible (bois ou charbon de bois)							300				400
Transport chocolat							500				250
Roulage							500				875
Dépenses totales			12060				11950				10850
Production (Boule de chocolat)	1440				150 dz				125 dz		
Prix unitaire (HTG)		20				200				200	
Produit brut (HTG)			29300				30000				25000
Marge brute (HTG)			17240				18050				14150

Source: Elaboration propre

2.2.4 Problèmes majeurs des fabricantes de chocolat

Trois (3) problèmes apparaissent comme les plus importants, selon les interviewées :

- manque de fonds pour effectuer les investissements en vue de remplacer les matériels et équipements détruits par Matthew et pour acheter du cacao ;

¹) m: marmite

- marché local restreint pour les produits transformés à base de cacao ; aussi, est-il nécessaire d'aller à Port-au-Prince pour l'écoulement d'importants volumes, mais malheureusement, il y a un problème
- d'insécurité dans la capitale : à tout moment, on risque de perdre son fonds de commerce.

D'autres problèmes sont cités, mais n'ont pas aussi d'importance que les trois (3) précédents : travail fatigant, rareté du bois, faiblesse dans la gestion technique et financière des ateliers.

Il convient aussi de mentionner aussi quelques problèmes particuliers de l'atelier possédé par un groupe de 14 femmes de Dame-Marie (Atelye Transfòmasyon Fri ak Kakao Dam Mari/TRAFKAD):

- pas d'énergie électrique pour faire fonctionner les réfrigérateurs nécessaires à la conservation des produits;
- matériels insuffisants pour augmenter la gamme de produits à base de cacao et améliorer la production du chocolat;
- équipements disponibles obsolètes.

III. Synthèse des problèmes majeurs, attentes des acteurs et quelques recommandations

3.1 Les problèmes

Les problèmes majeurs confrontés par les acteurs sont synthétisés au tableau 13

Tableau 13: Synthèse des problèmes majeurs des acteurs

Producteurs	Fabricantes de chocolat	Coopératives
Importants dégâts causés par les ravageurs vertébrés	Manque de formation technique et financière	Forte concurrence des spéculateurs
Manque de moyens financiers pour effectuer les opérations d'émondage	Manque de fonds pour effectuer les investissements en vue de remplacer les matériels et équipements détruits par Matthew et pour acheter du cacao	Manque de moyens financier pour l'achat du cacao (FDR) et les investissements nécessaires pour se relever définitivement des dégâts de Matthew
Pestes, autres que les vertébrés	Insécurité dans la capitale là où se trouve le marché	Difficultés pour accompagner les producteurs dans leurs efforts de réhabiliter leurs anciennes plantations et d'établir de nouvelles
Difficultés d'écoulement, prix trop faible	Marché local restreint pour les produits transformés à base de cacao	

Source : Elaboration propre

Directement ou indirectement, la majorité des problèmes touchent tous les acteurs. Les dégâts causés par les ravageurs et les pestes de toutes sortes, par exemple, impactent aussi bien fabricantes de chocolat que les coopératives. Le problème de financement affecte directement tous les acteurs.

3.2 Les attentes des acteurs de la filière cacaoyère

Les attentes du Projet sont assez précises. Elles sont présentées au tableau 14.

Tableau 14: Attentes des acteurs cacaoyers de AVETI

Rubrique	Acteurs		
	Producteurs	Fabricantes de chocolat	Coopératives
Appui financier	X	X	X
Marché et commercialisation		X	X
Infrastructures/Matériels et équipements		X	X
AT/Formation		X	X
Réhabilitation de plantations et avoir des plantules	X		X
Lutte contre ravageurs et autres pestes	X		X

Source : Elaboration propre

- Un appui financier aux producteurs supposerait des moyens pour le nettoyage des champs encore encombrés depuis Matthew, pour l'émondage des parcelles cacaoyères et pour la lutte contre ravageurs et pestes. Dans le cas des fabricantes de chocolat, c'est en vue de leur recapitalisation suite à Matthew. Et l'augmentation de leur FDR pour l'achat du cacao et d'avoir accès à des taux d'intérêt moins élevés. Dans le cas des coopératives, c'est la possibilité pour elles de trouver des solutions à leurs problèmes d'infrastructures et de FDR.
- Pour le marché et la commercialisation, c'est la recherche de nouveaux marchés, surtout à Port-au-Prince.
- En ce qui concerne l'assistance technique et la formation, elles devraient s'articuler autour de la gestion technique et financière des ateliers de production de chocolat et des coopératives, ainsi que de la gestion des parcelles pour un meilleur contrôle des pestes, la maîtrise des techniques de greffage.

3.3 Quelques recommandations

- Le manque de moyens financiers pour travailler est un problème sérieux que le Projet ne pourra pas ignorer. A côté des institutions financières urbaines avec lesquelles le Projet pourrait développer des partenariats, les AVEC/TIPA auront, peut-être, un rôle crucial à jouer. Tout d'abord, faudra-t-il mieux les connaître en vue de les renforcer techniquement et financièrement pour qu'elles puissent, en priorité, financer les

activités de production agricole. Il faudra également essayer de trouver de nouveaux partenaires plus ouverts au financement des activités agricoles.

La mise en place d'un fonds de garantie pour tous les acteurs cacaoyers n'est pas à écarter

- La recherche de points de vente à Port-au-Prince devra être l'une des priorités, ce en vue de contourner le problème d'insécurité dans les marchés publics de la capitale.
- Tout un ensemble d'outils devra être développé pour que les producteurs puissent lutter efficacement contre les pestes de toutes sortes. Dans la même veine un minimum d'assistance technique devra être disponible au bénéfice de ces producteurs.
- Pour mettre des plantules de cacao à la disposition des producteurs, des partenariats devra être établis avec les coopératives en vue renforcer leurs actions déjà en cours, tel que l'existence de pépinières.